MANUEL D'UTILISATION, INSTALLATION ET ENTRETIEN

Colibrì

FR Français

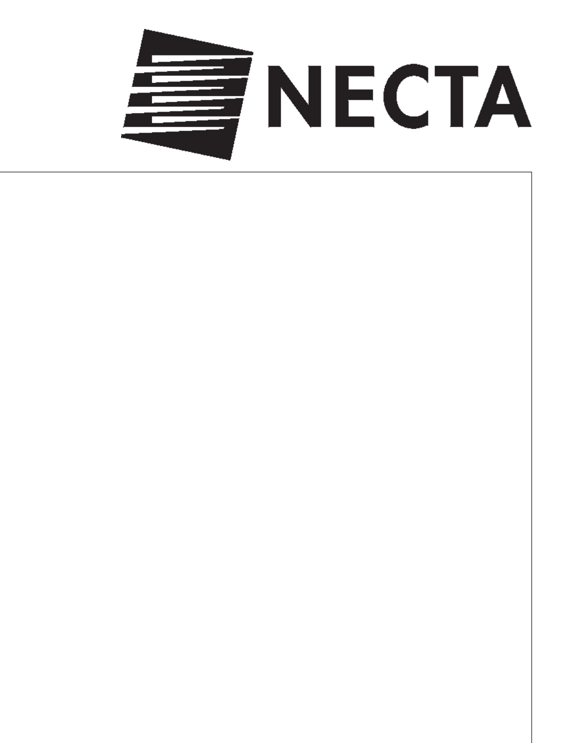
CE

DOC. NO. **H249F00**
EDITION 1 04 09

NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
A company of
N&W GLOBAL VENDING GROUP

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Web: www.nwglobalvending.com

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Trib. Bergamo Reg. Imp. n. 2534
R.E.A. Bergamo n. 319295



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

INTYG OM ÖVERENSSTÄMMELSE

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

YHDENMUKAISUUSTODISTUS

Valbrembo, 03/05/2001

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **89/392**, **89/336**, **73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **89/392**,
89/336, **73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descripta en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **CEE 89/392, 89/336 e 73/23** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **89/392, 89/336** en **73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intygar att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med direktiverne **89/392, 89/336** og **73/23 EU** og de senere ændringer og tillæg.

Forsikrer under eget ansvar at apparatet som beskrives i identifikasjonsplaten, er i overensstemmelse med vilkårene i EU-direktivene **89/392, 89/336, 73/23** med endringer.

Vahvistaa, että arvokyltissä kuvattu laite vastaa **EU**-direktiivien **89/392**, **89/336**, **73/23** sekä niihin myöhemmin tehtyjen muutosten määräyksiä.

ANTONIO CAVO

C.E.O



CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

NECTA VENDING SOLUTIONS SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG) Italy
VIA DEL CHIOSO ANG. CAPITANI DI MOZZO - 24030 MOZZO (BG) Italy

for the following field of activities

Design, manufacturing and sale of electronical/electromechanical vending machines

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2000 requirements

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2000

Issued on: 2002 - 09 - 04

Registration Number: IT - 12979

IQNet — *Fabio Roversi*, *President of IQNet*

CISQ — *Gianrenzo Prati*, *President of CISQ*

IQNet partners*:
AENOR *Spain* AFAQ *France* AIB-Vinçotte International *Belgium* APCER *Portugal* CISQ *Italy* CQC *China* CQM *China* CQS *Czech Republic* DQS *Germany* DS *Denmark* ELOT *Greece* FCAV *Brazil* FONDONORMA *Venezuela* HKQAA *Hong Kong* ICONTEC *Colombia* IRAM *Argentina* JQA *Japan* KEMA *Netherlands* KFQ *Korea* MSZT *Hungary* NCS *Norway* NSAI *Ireland* ÖQS *Austria* PCBC *Poland* PSB *Singapore* QMI *Canada* SFS *Finland* SII *Israel* SIQ *Slovenia* SQS *Switzerland*
IQNet is represented in the USA by the following partners: AFAQ, AIB-Vinçotte International, CISQ, DQS, KEMA and NSAI
*The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

---

Federazione - *Federation*

CISQ

a member of IQNet

CISQ è una Federazione sovrasettoriale ed indipendente di enti di certificazione dei Sistemi di Gestione aziendali, operanti ciascuno nei settori di propria competenza.

CISQ is a multi-sector, independent, non-profit Federation of Italian organizations for the certification of company Management Systems, each operating in its own sector of responsibility.

CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI GESTIONE AMBIENTALE DELLE AZIENDE
CERTIFICATION OF COMPANIES ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEMS



CERTIFICATO n.
CERTIFICATE n. **9191.ZAV2**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM OPERATED BY

NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.

SITO
SITE

Via Roma, 24 – 24030 VALBREMBO (BG)

È CONFORME ALLA NORMA
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD **UNI EN ISO 14001**

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ
CONCERNING THE FOLLOWING ACTIVITIES

Apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per la distribuzione automatica e la ristorazione
Electronic/electromechanical vending-machines

IL PRESENTE CERTIFICATO È SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITÀ E DI GESTIONE DELLE AZIENDE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY AND MANAGEMENT SYSTEMS

Prima emissione
First issue 19 Dicembre 1997

Emissione corrente
Current issue 31 Marzo 2000

Data di scadenza
Expiring date

SINCERT

EA: 19

Mod. 417 - REV. 04/99

IMQ - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza annuale e al riesame completo del Sistema di Gestione Ambientale con periodicità triennale secondo le procedure dell'IMQ S.p.A.
The validity of the certificate is submited to annual audit and a reassessment of the entire Environmental Management Systems within three years according to IMQ S.p.A. rules

Français

TABLE DE MATIÈRES

INTRODUCTION

Cette documentation fait partie intégrante de l'appareil et elle doit donc l'accompagner en cas de déplacement ou de transfert de propriété de l'appareil pour que d'autres usagers puissent le consulter.

Avant de procéder à l'installation et l'utilisation de l'appareil il faut lire attentivement et comprendre le contenu de ce manuel car il fournit des informations importantes en ce qui concerne la sécurité d'installation, la notice d'emploi et les opérations d'entretien.

Ce manuel s'articule autour de trois chapitres.

Le **premier chapitre** décrit les opérations ordinaires de chargement et de nettoyage à effectuer dans des endroits de l'appareil accessibles en utilisant uniquement la clé d'ouverture de la porte, sans utiliser d'autres outils.
Le **deuxième chapitre** contient les instructions relatives à une installation correcte ainsi que les informations nécessaires pour obtenir les meilleures prestations possibles de l'appareil.
Le **troisième chapitre** décrit les opérations d'entretien qui comportent l'utilisation d'outils pour accéder aux zones potentiellement dangereuses.

Les opérations décrites dans le deuxième et dans le troisième chapitre doivent uniquement être exécutées par un personnel possédant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil, tant du point de vue de la sécurité électrique que du point de vue des normes hygiéniques.

IDENTIFICATIONS DE L'APPAREIL ET DES SES CARACTÉRISTIQUES

Chaque appareil est identifié par un numéro spécifique, qu'on peut lire sur la plaquette des caractéristiques, placée à l'intérieur au côté droit. La plaquette (voir figure) est la seule reconnue par le constructeur et porte toutes les données qui permettent au fabricant de fournir, rapidement et en pleine sécurité, les informations techniques de quel que soit modèle en vue de faciliter la gestion des pièces détachées.

EN CAS DE PANNE

Dans la plupart des cas, les inconvénients techniques peuvent être éliminés avec de petites interventions de réparation. A ce propos nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel avant de contacter le fabricant.
En cas de panne ou de mauvais fonctionnement persistant et non résoluble s'adresser à :

NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 - 035606111

TRANSPORT ET STOCKAGE

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, les manoeuvres de chargement et déchargement doivent être effectuées avec un soin particulier. L'appareil doit être soulevé à l'aide d'un chariot élévateur, à moteur ou manuel, en mettant les fourches au-dessous de l'appareil.

Par contre, il faut absolument éviter de :

- renverser le distributeur ;
- traîner le distributeur avec des cordes ou d'autre ;
- soulever le distributeur avec des attaches latérales ;
- soulever le distributeur avec des élingues ou des cordes ;
- secouer ou cahoter le distributeur et son emballage.

Le stockage doit se faire dans une ambiance sèche et avec des températures comprises entre 0° et 40 °C.
Avec emballage d'origine on ne peut que superposer plus de 2 appareils à la fois en prenant soin de maintenir la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage.

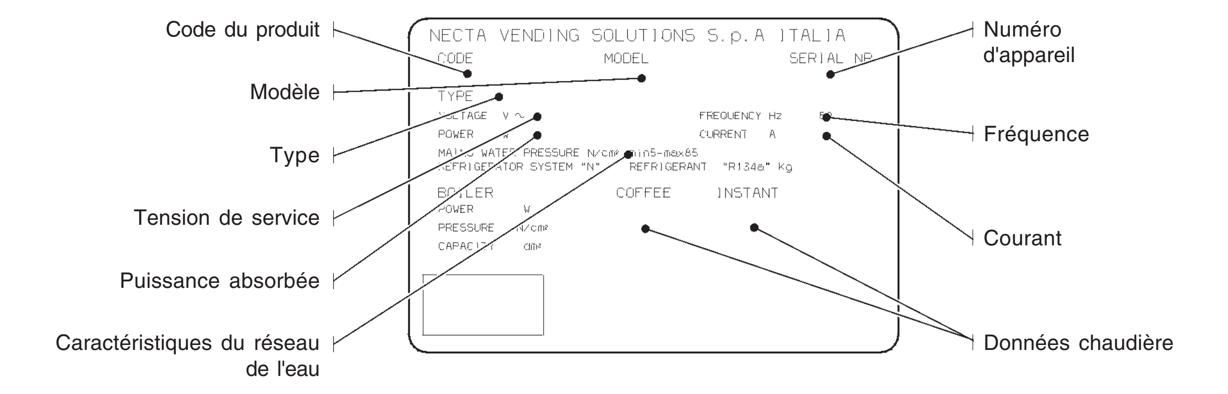


Fig. 1

MISE EN PLACE DU DISTRIBUTEUR

Cet appareil ne s'installe pas à l'extérieur, mais en lieu sec, et avec des températures comprises entre 2° et 32°C.
Ne jamais l'installer dans une pièce où l'on se sert de jets d'eau pour nettoyer (par ex. : grandes cuisines, etc...).
Le distributeur doit être installé près d'un mur. Laisser 4 cm au moins entre le mur et l'arrière de l'appareil pour la ventilation. Eviter de le couvrir avec des chiffons ou similaires.
Veiller à ce que l'appareil ne soit incliné de plus de 2°.
Si besoin, le mettre à niveau au moyen des pieds réglables en dotation.

Important!!

L'accès à l'appareil pour l'entretien extraordinaire et/ou la réparation se fait du côté arrière.
Il faudra donc prévoir la possibilité de le tourner pour pouvoir en démonter le panneau arrière.

Mise en place sur meuble

L'appareil peut être installé sur table ou un autre support approprié (hauteur conseillée: 820 mm).
Il est préconisé d'utiliser le meuble spécial, où on peut loger la cuve des liquides résiduels, le kit d'autoalimentation en eau, le système de paiement et, si l'eau est très dure, l'adoucisseur.

NOTICE D'INSTALLATION

L'installation et les opérations d'entretien qui suivent doivent être prises en charge uniquement par du personnel qualifié, formé professionnellement au maniement de cet appareil, et conformément aux normes en vigueur.

L'appareil est vendu sans système de paiement, par conséquent, la responsabilité des dommages éventuels à l'appareil ou aux choses ou personnes étant le résultat d'une mauvaise installation du système de paiement retomberont uniquement sur la ou les personnes qui ont effectué l'installation.

L'intégrité de l'appareil ainsi que le respect des normes des installations correspondantes seront vérifiés une fois par an par un personnel qualifié.

Les éléments de l'emballage devront être mis au rebut dans le plein respect des lois en vigueur en matière de sauvegarde de l'environnement.

NOTICE D'EMPLOI

L'observance des règles qui suivent aidera à mieux respecter l'environnement :

- pour le nettoyage del l'appareil n'utiliser que de produits biodégradables ;
- les emballages des produits utilisés pour le chargement et le nettoyage et de l'appareil doivent être mis au rebut de manière appropriée ;
- la mise hors circuit de l'appareil pendant les moments d'inactivité assure un économie d'énergie considérable.

NOTICE POUR LA DÉMOLITION

Lorsque l'appareil est destiné à la démolition, il faudra obligatoirement s'en tenir aux lois en vigueur en matière de sauvegarde de l'environnement. Notamment :

- les matériaux ferreux, plastiques ou similaires doivent être mis au rebut en décharges autorisées ;
- la matière d'isolement doit être récupérée par des maisons spécialisées.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONS

Hauteur	650 mm
Hauteur avec récipient	750 mm
Largeur	410 mm
Profondeur	490 mm
Encombrement (porte ouverte)	830 mm
Hauteur du meuble	820 mm
Poids	38 Kg

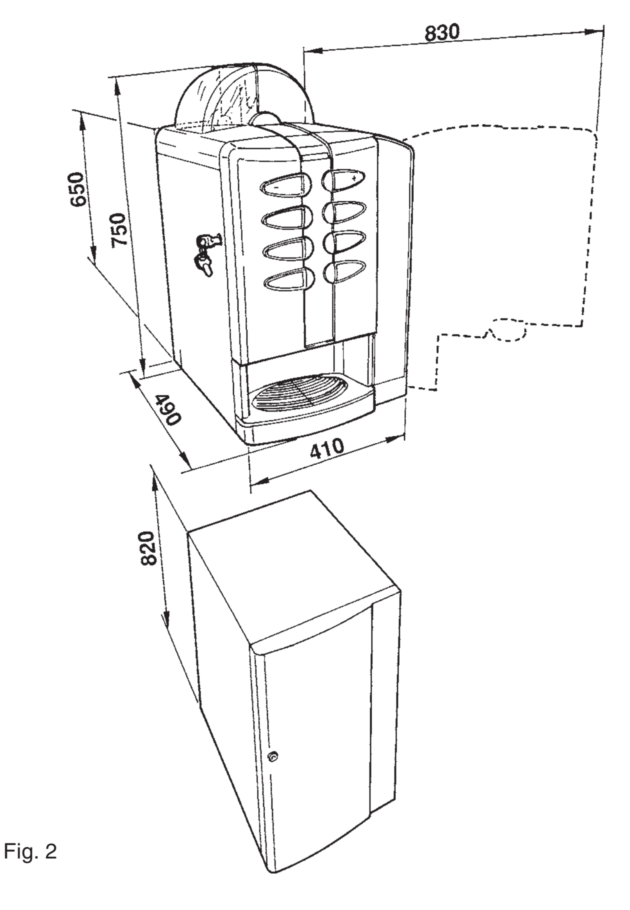


Fig. 2

Tension d'alimentation	230 V~
Fréquence d'alimentation	50 Hz
Puissance installée	1300 W

DISTRIBUTEUR DE GOBELETS

Diamètre du bord supérieur de 70-71 mm avec une autonomie de 170 gobelets environ.

SYSTÈME DE PAIEMENT

L'appareil est fourni déjà prêt pour le montage d'un validateur frontal. Il sont également prévus des kits spéciaux pour le montage de systèmes de paiement avec protocole Executive ou MDB ou BDV.
Dans l'appareil on peut aussi installer un système de paiement "cashless", tandis que le système de paiement "change giver" doit être logé dans le meuble de support spécial (option).

PRIX DE VENTE

Prix de vente différents programmables pour chaque sélection ; le réglage standard prévoit le même prix de vente pour toutes les sélections.

CAISSE À MONNAIE

En plastique, avec serrure, disponible en tant qu'accessoire.

ALIMENTATION EN EAU

Raccordement au réseau de l'eau avec une pression comprise entre 0.05 et 0.85 Mpa (05-8.5 bar).
Dans le meuble-support on peut monter un kit d'auto-alimentation en eau (option).

REGLAGES POSSIBLES

Granulometrie du café Espresso.
Doses d'eau en volume.
Doses de produits solubles en temps.
Température de l'eau réglable via logiciel.

AUTORISATIONS

- présence de gobelets
- présence d'eau
- présence de café
- température de service atteinte
- micro déclenchement gobelets en position

SÉCURITÉS

- interrupteur de porte
- présence bac de récupération des marcs du café (seulement modèles Espresso)
- thermostats de sécurité de chaudières à réarmement manuel
- blocage flotteur “air-break” (seulement lors d'alimentation du réseau)
- électrovanne anti-débordement (seulement lors d'alimentation du réseau)
- protection temporisée pour :
  - pompe
  - motoréducteur groupe café
  - moulin
- protection thermique pour :
  - motodoseurs
  - motoréducteur groupe café
  - électro-aimants
  - pompe
  - mixeurs électriques
  - moteur du moulin
- protection par fusible :
  - circuit électrique principal
  - transformateur d'alimentation platine électr.

CAPACITÉ DES RÉCIPIENTS

Capacité de récipients (Kg)		
Café en fèves	1.2	
Café instant	0.4	0.3
Sucre	1.0	
Lait	0.8	
Chocolat	1.4	1.0
Thé	1.5	1.2
Palettes	160	

CONSOMMATION D'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

La consommation d'énergie électrique de l'appareil dépend de plusieurs facteurs, tels que la température et l'aération du local où l'appareil est installé, la température de l'eau en entrée, la température dans la chaudière etc.
En effectuant la mesure avec une température ambiante de 22°C on a mesuré les consommations d'énergie suivantes :

Réalisation de température 28.6 W/h

Pour 24h de stand-by 1414 W/h

La consommation d'énergie calculée d'après les données moyennes susmentionnées ne doit se considérer qu'à titre indicatif.

ACCESSOIRES

L'appareil permet d'installer une vaste gamme d'accessoires pour en étendre les fonctions:
Les kits additionnels sont accompagnés par notices d'installation et d'essai qui doivent être suivies strictement afin de garantir la sécurité de l'appareil.

Important!!

L'emploi de kits d'installation non d'origine, et donc non approuvés par le constructeur, ne garantit pas le respect des normes de sécurité, en particulier en ce qui concerne les parties sous tension.
Le constructeur décline toute résponsabilité pour l'emploi de composants non approuvés.

Le montage et les opérations d'essai qui suivent ne doivent être prises en charge que par du personnel qualifié, formé professionellement au maniement de cet appareil soit du point de vu de la sécurité électrique soit en ce qui concerne les normes d'hygiène.

SERRURE A COMBINAISON VARIABLE

Certains modèles sont fournis avec une serrure à combinaison variable.
La serrure est livrée avec une clé couleur argent pour l'ouverture et la fermeture.
On peut particulariser les serrures à l'aide d'un jeu spécial disponible en tant qu'accessoire qui consent de changer la combinaison de la serrure.
Le jeu se compose par une clé de changement (noire) de la combinaison actuelle et par des clés de changement (dorées) et d'utilisation (argentées) de la nouvelle combinaison.
Sur demande, on peut fournir un jeu de clés de changement et d'usage normal avec des combinaisons différentes.
En plus, vous pouvez demander des jeux de clés d'usage (argentées) ultérieurement différentes en indiquant la combinaison estampillée sur les clés.
En principe, on ne doit utiliser que la clé argentée (utilisation normale), tandis que la clé dorée de changement de la combinaison pourra être conservée en tant que clé de réserve.

On doit absolument éviter d'utiliser la clé de changement pour l'ouverture, car elle pourrait endommager la serrure de manière irréparable.

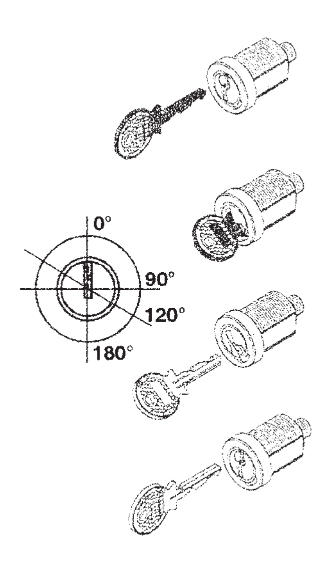


Fig. 3

Pour changer la combinaison :

- ouvrir la porte de l'appareil pour éviter de devoir forcer la rotation ;
- lubrifier légèrement l'intérieur de la serrure en utilisant un vaporisateur ;
- introduire la clé de changement (noire) courante et la tourner jusqu'à la position de changement (encoche de repère à 120°) ;
- enlever la clé de changement courante et introduire la nouvelle clé de changement (dorée) ;
- tourner la clé de changement jusqu'à la position de fermeture (0°) et puis l'enlever.

La serrure aura maintenant la nouvelle combinaison.

Les clés avec la vieille combinaison ne pourront plus être utilisées pour la nouvelle combinaison.

Chapitre 1
CHARGEMENT ET NETTOYAGE

INTERRUPTEUR DE PORTE

Lorsqu'on ouvre la porte, un micro-interrupteur spécial coupe la tension de l'équipement électrique de l'appareil pour consentir les opérations, décrites dans la suite, de chargement et nettoyage ordinaire en sécurité totale.

Toutes les opérations qui demandent que l'appareil soit sous tension, NE DOIVENT être effectuées QUE par du personnel spécialisé et informé sur les risques que cette situation comporte.

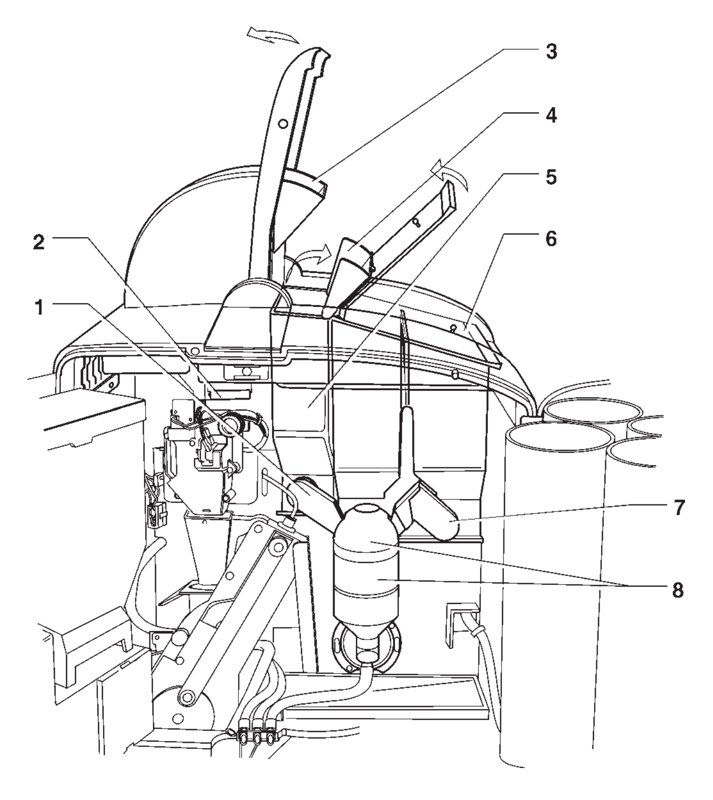


Fig. 4

1 - Toboggan poudre
2 - Volet récipient café
3 - Récipient café en fèves
4 - Couvercle petit récipient
5 - Petit récipient
6 - Couvercle récipients solubles
7 - Distributeur de poudre
6 - Mixer solubles

HYGIÈNE ET NETTOYAGE

En relation avec les normes sanitaires et de sécurité en vigueur, l'opérateur d'un distributeur automatique est responsable de l'hygiène des produits alimentaires, pour prévenir la formation de bactéries, ainsi que de l'entretien machine.

Lors de l'installation il faudra prévoir une désinfection complète des circuits des liquides et des pièces en contact avec les aliments pour éliminer les bactéries qui peuvent s'être formées pendant le stockage.

Cet appareil ne s'installe pas à l'extérieur, mais en lieu sec, et avec des températures comprises entre 2° et 32°C.

Il est de règle d'utiliser les produits désinfectants (détergents au chlore ou similaires) aussi pour le nettoyage des surfaces n'étant pas directement en contact avec les aliments.

Certaines pièces de l'appareil peuvent être endommagées par l'usage de détergents non appropriés.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages dérivant de l'inobservance des instructions qui precedent ou provoqués par l'utilisation d'agents chimiques non appropriés ou toxiques.

Avant d'exécuter quelque opération d'entretien que se soit mettre toujours l'appareil hors service, surtout lorsque le démontage de pièces est nécessaire.

Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau pour effectuer le nettoyage.

UTILISATION DES DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES EN RÉCIPIENTS OUVERTS

(Ex. gobelets plastique, tasses de céramique, carafes)

Les distributeurs de boissons en récipients ouverts doivent être affectés uniquement à la vente et distribution de boissons alimentaires obtenues par :

- infusion de capsules de café ;
- reconstitution de préparations solubles ou lyophilisées ;

Ces produits doivent être déclarés par le fabricant "appropriés pour la distribution automatique" en récipients ouverts du type alimentaire.

Les produits distribués doivent être consommés immédiatement. En aucun cas ils devront être conservés et/ou confectionnés pour être consommés ensuite.

Tout autre usage est considéré abusif et donc dangereux.

COMMANDES ET INFORMATIONS

L'appareil doit fonctionner à une température ambiante comprise entre 2° et 32°C.
Les commandes et les notices pour l'utilisateur se trouvent sur le côté externe de la porte (voir fig. 5).
Les étiquettes sur lesquelles figurent le menu et les instructions sont fournies avec l'appareil et doivent être placées lors de l'installation, pour ce faire se rapporter au tableau des doses des sélections.

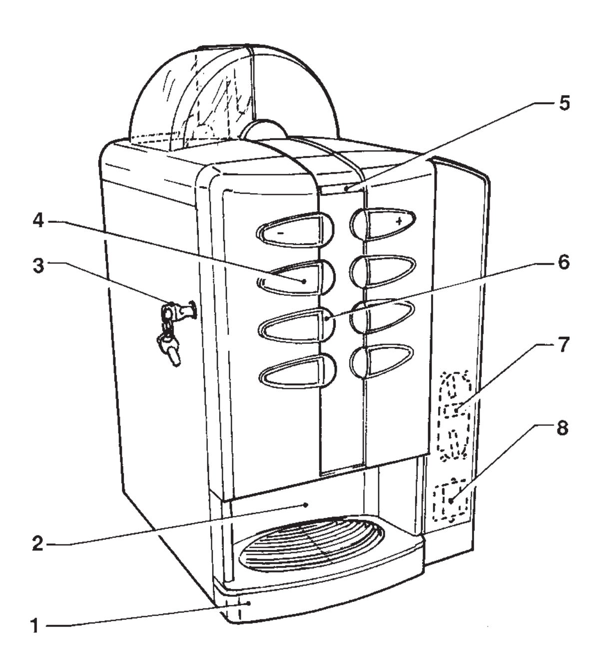


Fig. 5

1 - Bac de récupértion eaux usées
2 - Compartiment de distribution
3 - Serrure
4 - Espaces pour étiquettes de produits
5 - Affichage alphanumérique
6 - Boutons de sélection
7 - Espace pour montage du validateur frontal
8 - Espace pour montage systèmes de paiement "cashless"

Sur le côté interne de la platine des boutons il se trouve placé le bouton de Programmation qui donne l'accès aux fonctions machine.
En appuyant une fois sur le bouton l'appareil se trouve en mode "Entretien", tandis qu'en appuyant deux fois sur le bouton de programmation l'appareil se trouve en mode "Programmation".
En appuyant sur le bouton de sélection 3 et tout de suite après sur le bouton de sélection 6, l'appareil exécute les opérations de remplissage du circuit hydraulique de manière automatique.

BRUIT

Le niveau de pression acoustique continue, équivalente et pondérée est inférieur à 70 dB.

CHARGEMENT DES GOBELETS

Pour charger les gobelets la première fois il faut :

- ouvrir la porte ;
- soulever un petit peu le distributeur de gobelets et le pencher (voir fig. 6) ;
- ne pas tourner les colonnes pendant les opérations de chargement ;
- **charger les colonnes de gobelets en ayant soin de ne pas en dépasser la hauteur ;**
- remettre le distributteur de gobelets ;
- fermer l'appareil et effectuer un test de sélection.

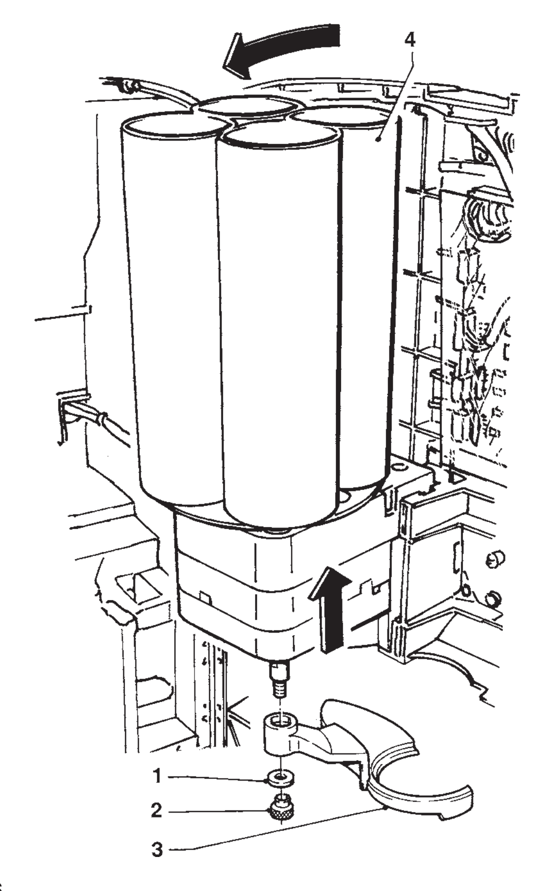


Fig. 6

1 - Rondelle d'entretoisement
2 - Molette de fixation
3 - Bras de translation gobelet
4 - Logement de gobelets

CHARGEMENT DU CAFÉ

L'ouverture du couvercle n'est possible qu'à porte ouverte. Soulever le couvercle. Remplir le récipient du café en contrôlant que la trappe de distribution soit ouverte complètement (voir fig. 4).

CHARGEMENT DES POUDRES SOLUBLES ET DU SUCRE

L'ouverture des couvercles n'est possible qu'à porte ouverte. Après avoir levé le couvercle, charger les produits dans leurs récipients respectifs en évitant de tasser les poudres.
S'assurer que les produits soient sans grumeaux.

Pour agir sur la console du distributeur de sucre/ palettes, faire attention à ce que la clé (voir fig. 11) soit tournée complètement en sens horaire afin d'éviter que le verrou de la serrure touche l'ensemble d'empilage des palettes.

CHARGEMENT DES PALETTES

Enlever le poids des palettes (voir fig. 11) et introduire les palettes à charger. Ôter la bande de carte en ayant soin à maintenir toutes les palettes en position horizontale.
Replacer le poids.

Les palettes doivent être sans ébarbures et ne doivent pas être courbées.

RINÇAGE DES MIXERS

Le déroulement de rinçage des mixers doit se faire tous les jours et puis à chaque réchargement de l'appareil afin d'éviter qu'une perte de produit accidentelle pendant le remplissage puisse causer l'encrassement du mixer.
Cette opération doit être prévue aussi après que la désinfection des mixers, comme décrit dans le paragraphe correspondant, est terminée.
Le rinçage des mixers s'effectue à porte fermée de la manière suivante :

- appuyer pendant 2 secondessur bouton 8.
  Cela comporte l'affichage de la requête d'introduction du mot de passe ;
- le rinçage sera activé en appuyant en séquence sur touches 4 4 8 8.

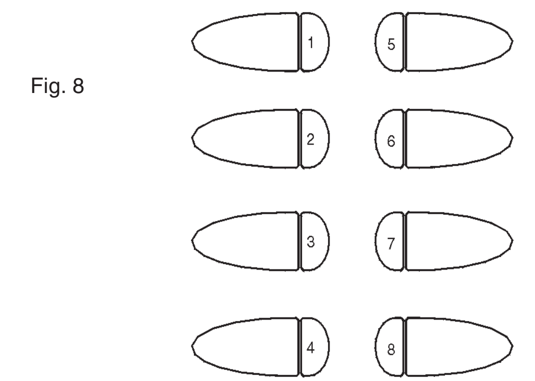


Fig. 8

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'ALIMENTATION EN EAU (OPTION)

Les appareils qui utilisent le réservoir d'eau placé dans le meuble demandent que l'assainissement du réservoir soit effectué au moins une fois par semaine à l'aide des mêmes produits détergents au chlore utilisés pour les mixers.

NETTOYAGE DU DISPOSITIF DE DÉCLENCHEMENT DU SUCRE

Pour les modèles équipés d'un système qui distribue le sucre directement dans le gobelet, périodiquement il faudra nettoyer le dispositif de déclenchement à l'eau chaude (voir fig. 9) de la manière suivante :

- décrocher le ressort de rappel ;
- oulever le levier élastique pour dégager la cheville ;
- sortir la cheville avec le bec de distribution ;
- après nettoyage, remonter toutes les pièces suivant l'ordre inverse.

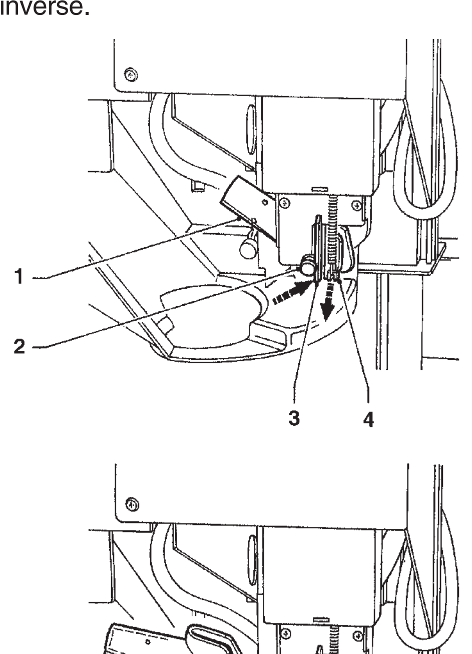


Fig. 9

1 - Bec de distribution du sucre
2 - Cheville
3 - Levier élastique
4 - Ressort de rappel

NETTOYAGE DU BAC A LIQUIDES

Les bacs de collection des liquides usés peuvent être aisément retirés (voir fig. 10) même à porte fermée pour en effectuer rapidement la vidange et le nettoyage.
La capacité du récipient du café est est supérieure à la capacité du bac des marcs (si on n'utilise aucun meuble de support).

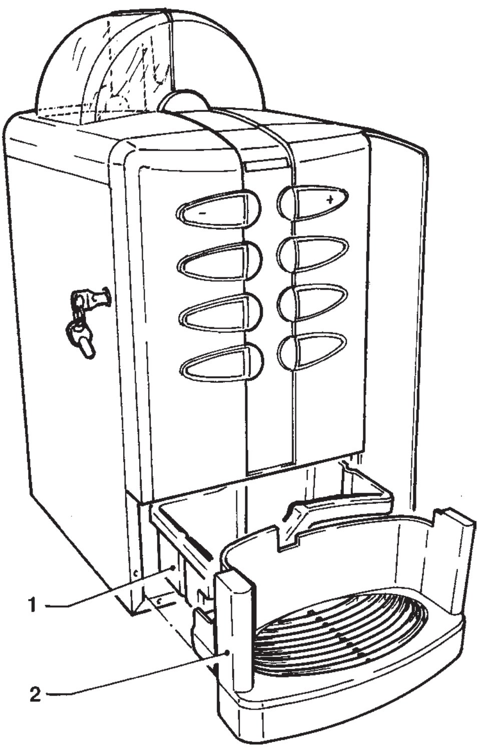


Fig. 10

1 - Bac de marcs de café
2 - Bac du compartiment de distribution

Le logiciel de contrôle de l'appareil signale sur le display que le nombre de distributions de café maximum a été atteint en affichant le message "Vidange Bac".
Après quelques sélections l'appareil sera bloqué.
Le bac des marcs doit être vidangé sans mettre la machine hors service, ce qui permet au logiciel de reconnaître l'opération effectuée.
En l'absence d'un bac de collection des marcs de café, l'appareil reste disponible pour la distribution de boissons solubles en affichant le message "Introduire bac".
La mise à zéro des compteurs de sélections se fait à porte fermée de la manière suivante:

- appuyer pendant 2 secondes sur bouton 8;

Cela comporte l'affichage de la requête d'introduction du mot de passe;

- en appuyant en séquence sur touches 4231 les compteurs sont mis à zéro.

NETTOYAGE DU BRAS TRANSLATEUR DE GOBELET

Périodiquement, il est nécessaire de nettoyer le bras translateur en le démontant de l'appareil. Pour effectuer le démontage, dévisser complètement la vis moletée de fixation (voir fig. 6).
Lors du remontage, veiller à repositionner correctement la rondelle-entretoise.

NETTOYAGE HEBDOMADAIRE DU GROUPE CAFÉ

Après chaque charge, ou chaque semaine, il convient de nettoyer les parties externes du groupe café en éliminant les résidus de poudre, et en particulier la zone de l'etonnoir café (voir fig. 23).

MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL

Si, pour une raison quelconque, l'appareil doit rester éteint pendant une période supérieure aux dates d'échéance des produits, il faut :

- vidanger complètement les récipients et les laver soigneu-sement avec les détergents au chlore utilisés pour les mixers.
- vidanger complètement le doseur en distribuant du café jusqu'à ce que le vide soit signalé.
- vidanger entièrement le circuit hydraulique.

Chapitre 2
INSTALLATION

L’installation et les opérations d’entretien qui suivent, qui requièrent que l’appareil soit sous **tension, doivent être prise**s en charge uniquement par du personnel qualifié, entraîné professionnellement au maniement de cet appareil, et informé des risques spécifiques que cette condition comporte.
Cet appareil ne s'installe pas à l'extérieur, mais en lieu sec, et avec des températures comprises entre 2° et 32°C.
Ne jamais l'installer dans une pièce où l'on se sert de jets d'eau pour nettoyer.

Lors de l'installation il faudra prévoir une désinfection complète des circuits des liquides et des pièces en contact avec les aliments pour éliminer les bactéries qui peuvent s'être formées.

INTERRUPTEUR DE PORTE

Lorsqu'on ouvre la porte, un micro-interrupteur spécial coupe la tension de l'équipement électrique de l'appareil.
Pour remettre l'appareil sous tension lorsque la porte est ouverte, il suffit d'engager la clé prévue à cet effet dans la fente (voir fig. 11).

Lorsque la porte est ouverte on n'a pas l'accès aux parties sous tension. A l’intérieur de l’appareil seulement les parties protégées par des couvertures restent sous tension, et elles sont indiquées par la plaquette suivante : “couper la tension avant de déposer la couverture”.

Avant de déposer ces couvertures il faut débrancher l'appareil du réseau.

La porte ne peut être fermée qu'après avoir retiré la clé de l'interrupteur de porte.

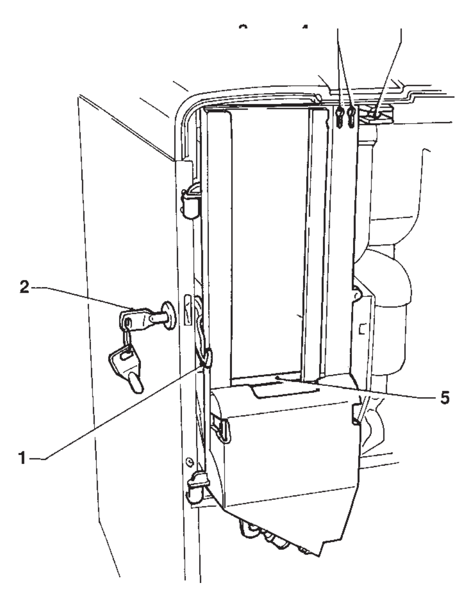


Fig. 11

1 - Verrou de serrure de porte
2 - Serrure de porte
3 - Encoches réglage dispositif de mise en colonne des palettes
4 - Interrupteur de porte
5 - Poids palettes

DÉBALLAGE DU DISTRIBUTEUR

Après déballage, vérifier que l'appareil soit intact.
En cas de doutes, éviter d'utiliser l'appareil.

Ne pas laisser les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène, clous, etc...) à la portée des enfants : ils peuvent être dangereux.

Les éléments de l'emballage devront être mis au rebut dans le plein respect de l'environnement en donnant mandat de la récupération des matières recyclables à des maisons qualifiées.

Important!!

Veiller à ce que l'inclinaison de l'appareil ne dépasse pas les 2°.
Si besoin, le mettre à niveau au moyen des pieds réglables en dotation (voir fig.12).

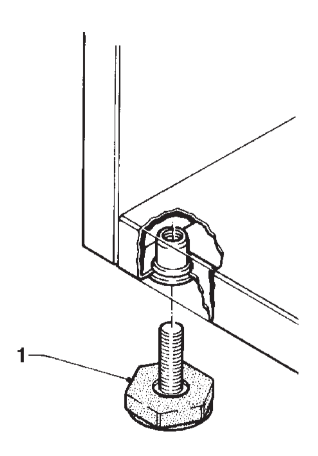


Fig. 12

1 - Pied réglable

RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE L'EAU

Le distributeur doit être raccordé au réseau d’eau potable en tenant compte des dispositions en vigueur dans le pays où l’appareil doit être installé.
La pression du réseau doit être comprise entre 0.05 et 0.85 Mpa (0,5-8,5 bar).
Faire couler l'eau du réseau hydraulique jusqu'à ce qu'elle soit tout à fait claire et sans traces de salissures.
Avec un tube approprié (disponible comme kit additionnel), à même de supporter la pression de réseau, et du type reconnu pour emploi alimentaire avec un diamètre interne d’au moins 6 mm, relier le réseau au raccord 3/4" gaz de l’électrovanne de l’arrivée d’eau (voir fig. 13).

Il est nécessaire d'installer un robinet sur le réseau de l'eau à l'extérieur de l'appareil et qu'il soit facile d'y accéder.

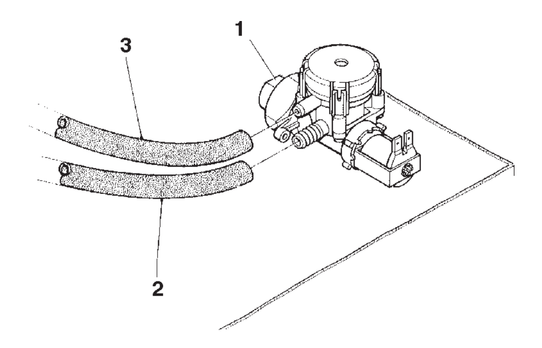


Fig. 13

1 - Raccord entrée 3/4" gaz
2 - Tuyau d'envoi
3 - Tuyau de trop-plein

DISPODISPOSITIF ANTI-DÉBORDEMENT

L'électrovanne d'entrée de l'eau (voir fig. 13) est équipée d'un dispositif anti-débordement, qui bloque mécaniquement l'entrée d'eau lors d'une panne de l'électrovanne ou du mécanisme de contrôle du niveau d'eau dans la chaudière. Pour rétablir le service normal, procéder de la manière suivante :

- vidanger l'eau contenue dans le tuyau de trop-plein ;
- fermer le robinet du réseau hydraulique installé à l'extérieur de l'appareil ;
- dévisser l'écrou de fixation du tuyau d'alimentation de l'électrovanne pour décharger la pression résiduelle du réseau puis le resserrer (voir fig. 13) ;
- ouvrir le robinet et mettre l'appareil sous tension.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil est prédisposée pour fonctionnement électrique avec une tension monophasée de 230 V~ et il est protégé par des fusibles de 10 A.
Pour le brancher, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau, et notamment :

- que la valeur de la tension d'alimentation soit comprise dans les limites préconisées pour les points de branchement ;
- que l'interrupteur général soit accessible, et que ses caractéristiques lui permettent de supporter la charge maximale demandée tout en assurant le débranchement omnipolaire du réseau avec un écartement minimum de 3 mm entre les contacts.

L'interrupteur, la prise de courante et la fiche correspondante doivent être placés en position accessible.

Le câble d'alimentation est pourvu de fiche non-séparable. Le remplacement éventuel du câble (voir figure 14) doit être effectué uniquement par du personnel formé en utilisant des câbles du type HO5 RN - F ou HO5 V V-F ou bien H07 RN-F avec une section de 3x1-1,5 mm^2.

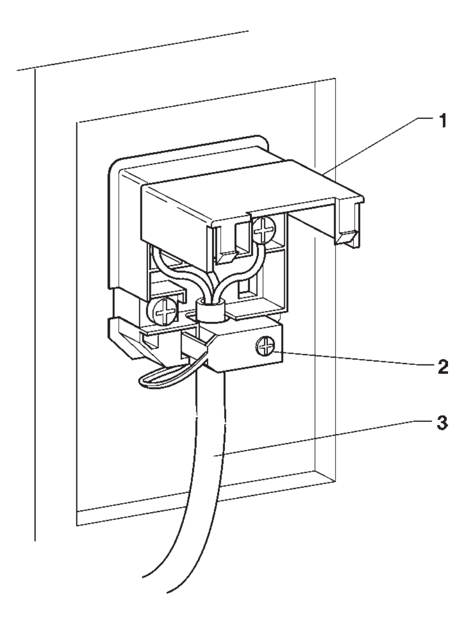


Fig.14

1 - Couvercle levable
2 - Serre-câble
3 - Câble de branchement au réseau

La sécurité électrique de l'appareil n'est assurée que s'il est correctement mis à la terre, comme le prévoient les normes de sécurité en vigueur.

Il faut que cette condition de sécurité soit absolument assurée ; en cas de doutes, faire contrôler l'installation par du personnel qualifié.

Il est défendu d'employer des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges.

Avant de mettre l'appareil sous tension, s'assurer qu'il soit correctement raccordé au réseau de l'eau, et que le robinet soit ouvert.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DOMMAGES DUS AU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS QUI PRECEDENT.

MONTAGE DU SYSTEME DE PAIEMENT

L'appareil est vendu sans système de paiement, par conséquent, la responsabilité d'éventuels dommages à l'appareil ou aux choses ou personnes étant le résultat d'une mauvaise installation du système de paiement retomberont uniquement sur la ou les personnes qui ont effectué l'installation.

- Installer le validateur et s'assurer que la programmation des paramètres correspondants soit correcte.

L'emploi d'autres systèmes de paiement tels qu'un "change giver" ou un système "cashless" est possible lorsqu'on utilise les kits appropriés.
Les systèmes "cashless" peuvent être logés dans l'appareil (voir fig. 5); d'autres systèmes de paiement, tels que les "change giver" devront être physiquement installés dans le meuble-support (option).

ADOUCISSEUR

L'appareil est fourni sans adoucisseur.
Si l'eau est très dure, il est possible d'installer un adoucisseur à resines à échange ionique dans le meuble.
Périodiquement les adoucisseurs (disponibles sur demande en tant qu'accessoires) doivent être régénérés selon les indications du frabricant. Pour des raisons d'hygiène aussi que fonctionnelles il faut éviter l'emploi d'épurateurs ayant une capacité supérieure.

INTRODUCTION DES PLAQUETTES

Les plaquettes portant le menu et les instructions usager sont fournies avec l'appareil et doivent être introduites dans leurs fentes par rapport au layout machine et à la langue choisis (voir tableau "doses de sélections").

LARGEUR DES PALETTES

En fonction de la longueur des palettes que l'on souhaite utiliser, il est nécessaire de vérifier si le dispositif de mise en colonne des palettes est correctement monté (voir fig. 11)

INITIALISATION

L'appareil a été conçu pour s'adapter à plusieurs marchés. Le logiciel est à même de contrôler toutes configurations possibles.

Cela demande qu'avant la mise en route quelques paramètres soient configurés de manière correspondante.

"Pays"

Ce paramètre se rapporte au type de dose de base pour les différentes sélections (par ex. IT café court = 40 cc - FR café court = 60 cc).

"Layout"

Pour chaque modèle et type de doses, il est prévu un certain nombre de combinaisons Boutons-Sélections parmi lesquelles il est possible de faire son choix (les combinaisons prévues pour chaque layout sont indiquées dans le tableau des doses de sélections joint à la machine).

"Bidon"

Paramètre se rapportant à l'alimentation en eau du réservoir. Il peut être activé/désactivé (alimentation en eau du réseau):

REMPLISSAGE DU CIRCUIT HYDRAULIQUE

Les conditions de l'air-break (vide ou plein), l'enclenchement de la pompe et de la chaudière (sous pression ou non) sont contrôlées lors de la mise en marche de l'appareil.
Si les conditions le demandent, l'appareil effectue automatiquement un cycle d'installation, c'est à dire :

- le display affichera "Installation" pendant toute la durée du cycle ;
- l'électrovanne du réseau s'ouvre ou la pompe se met en route jusqu'au remplissage de l'air-break ;
- ouverture de l'électrovanne lait pour évacuer l'air dans la chaudière et permettre le remplissage de 400 cc d'eau.

N.B.: s'il n'y a pas d'eau dans le réseau durant le cycle d'installation, l'appareil se bloquera jusqu'à ce que celle-ci revienne ou au moment de sa mise à l'arrêt.

IMPORTANT!!!

Si dans le circuit de l'eau il se forment des vides consistants, par example par suite d'opérazions d'entretien, il se peut qu'à la mise en route de l'appareil un cycle d'installation soit effectué automatiquement.

Modèles équipés de réservoir interne

Pour les modèles équipés de réservoir interne, lors de la première mise en route IL FAUT effectuer manuellement le déroulement d'installation (voir chapitre relatif).

FONCTIONNEMENT DU GROUPE CAFÉ

CYCLE DE DISTRIBUTION DU CAFÉ

Après toute mise en route de l'appareil le groupe café effectue une rotation complète, avant que le cycle normal soit démarré, pour garantir la mise en place du dispositif dans sa position initiale.
Lorsqu'on effectue une sélection de café, durant le fonctionnement du moulin à café, le groupe accomplit une rotation de 180° de façon à ce que la chambre d'infusion se place en position verticale (voir fig. 15).
Le moulin se met en route jusqu'à remplir la chambre du doseur du café.
Lorsque le doseur est plein, la dose de café moulu est délivrée dans le groupe café.
Le café tombe alors dans la chambre d'infusion (1) placée en position verticale (voir fig. 15).

La manivelle du motoréducteur enclenchée sur le disque externe (2) par rapport au groupe, tourne de 180° en provoquant l'oscillation de la chambre d'infusion et la descente du piston supérieur (3) (voir fig. 16).
Sous la pression de l'eau le ressort de pré-infusion (5) s'affaisse et le piston inférieur (4) s'abbaisse de 4 mm, ce qui comporte la formation d'un coussin d'eau qui permet une utilisation uniforme de la pastille de café.
A la fin de la distribution, durant une pause de 3 secondes, le ressort de pré-infusion (5) expulse la couche d'eau au travers de la 3ème voie de l'électrovanne de distribution, en même temps pressant légèrement la pastille de café usée.
L'achèvement de la rotation du motoréducteur produit le soulèvement des pistons et de la pastille par l'intermédiaire du levier oscillant (6).
Durant le retour de la chambre d'infusion en position verticale, le racleur placé sur l'entonnoir du café empêche le mouvement de la pastille usée en la faisant tomber.
Le piston inférieur peut ainsi retourner au point mort haut.

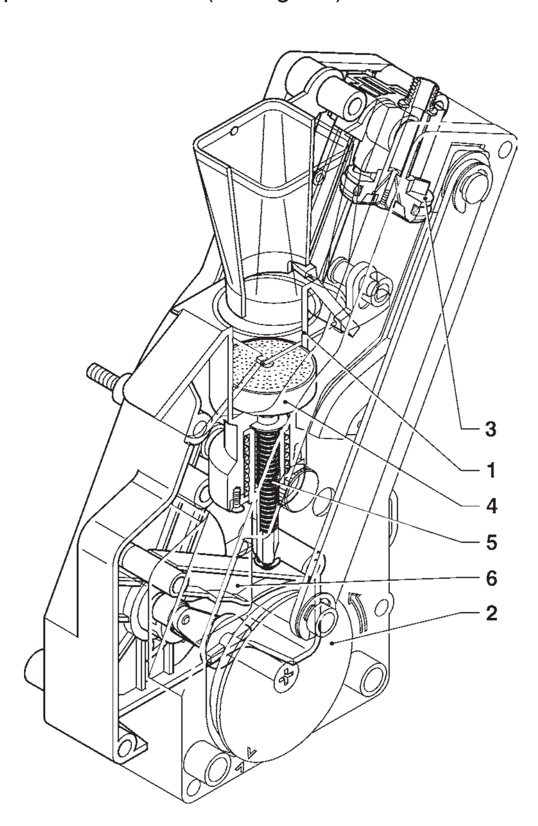


Fig. 15

1 - Chambre d'infusion
2 - Disque externe
3 - Piston supérieur
4 - Piston inférieur
5 - Ressort de pré-infusion
6 - Levier oscillant

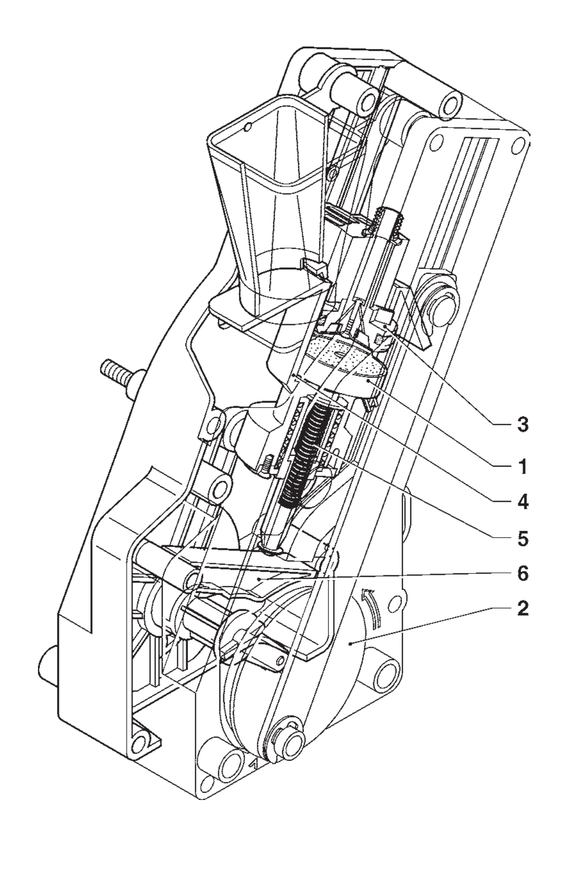


Fig. 16

1 - Chambre d'infusion
2 - Disque externe
3 - Piston supérieur
4 - Piston inférieur
5 - Ressort de pré-infusion
6 - Levier oscillant

CONTRÔLES ET RÉGLAGES

Pour obtenir les résultats meilleurs par rapport aux produits utilisés, il faut contrôler :

La pastille de café, qui doit être légèrement comprimée et humide.

La granulométrie du café moulu.

Le dosage des différentes poudres.

La température des boissons.

La dose d'eau.

Si les réglages doivent être modifiés, suivre les indications des paragraphes qui suivent.
Le dosage des poudres solubles, la dose d'eau et la température sont contrôlés directement par le microprocesseur.
Pour les changer, il faudra suivre les procédures de programmation.

RÉGLAGES STANDARDS

Le distributeur est fourni réglé aux valeurs suivantes :

- température café (en sortie du bec) : 70÷80° environ ;
- température solubles (en sortie du bec) : 70÷80° environ ;

Le réglage standard du distributeur prévoit que toutes les sélections aient le même prix exprimé en Nr. de monnaies de base.

RÉGLAGE DU VOLUME DE CHAMBRE D'INFUSION

Le groupe café fonctionne avec des doses comprimées de café de 5,5 à 8,5 gr., et en plaçant correctement le piston supérieur.
Pour changer la position du piston (voir fig. 17) il faut:

- retirer le circlip de son logement;
- placer le piston dans les encoches correspondantes, et notamment:

  .encoches moins profondes pour les doses de 5,5 à 7,5 gr.;

  .encoches plus profondes pour les doses de 6,5 à 8,5 gr.

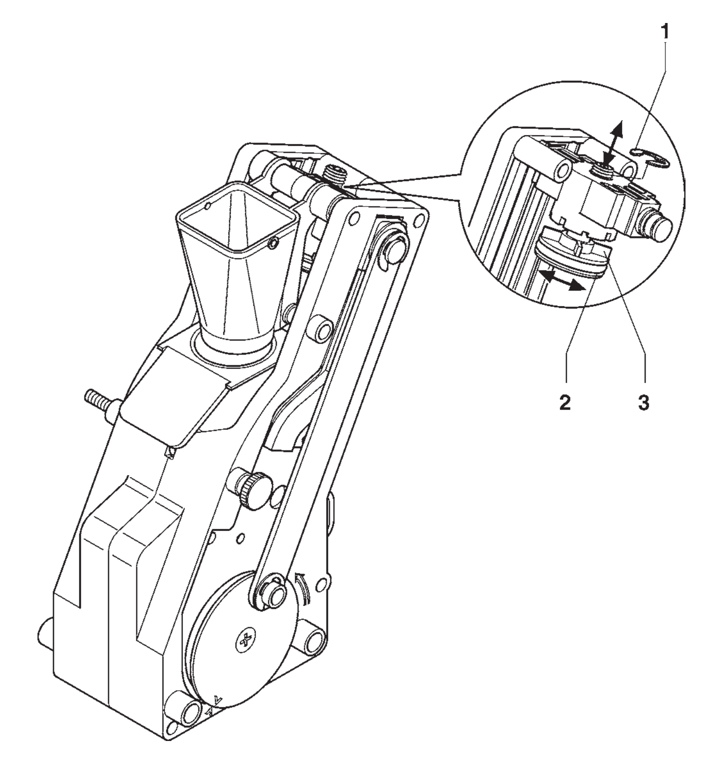


Fig. 17

1 - Circlip
2 - Piston supérieur
3 - Ailette de repère

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE L'EAU

S'il était nécessaire de changer la température, actionner le trimmer correspondant, compte tenu que :

- en vissant la température augmente ;
- en dévissant la température diminue ;
- tous les 2 tours il se produit une variation d'1°C environ.

RÉGLAGE GRANULOMÉTRIQUE DE LA MOUTURE

Si on doit varier la granulométrie de la mouture, il faut agir sur le bouton de réglage du moulin (voir fig. 18) et notamment:

- tourner le bouton dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus grosse;
- tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus fine.

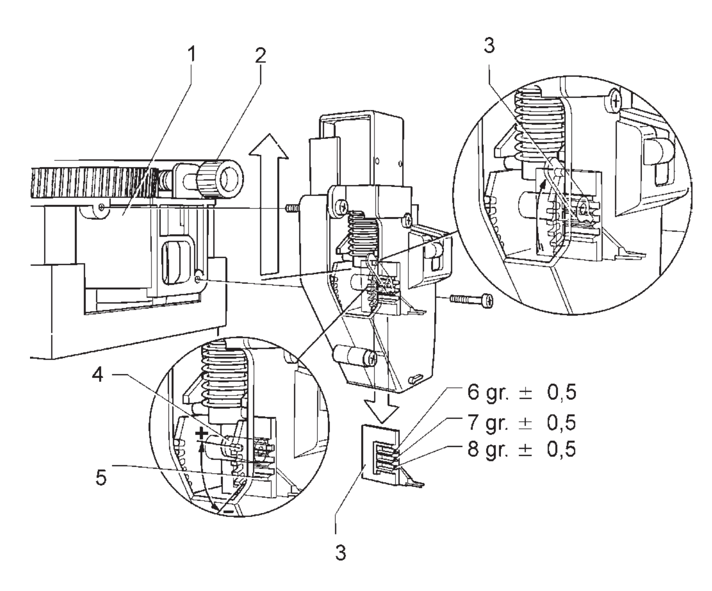


Fig. 18

1 - Moulin
2 - Bouton de réglage mouture
3 - Registre de dose
4 - Levier de réglage de dose
5 - Encoches de repère

Il vaut mieux d'effectuer cette opération lorsque le moteur du moulin à café est en marche.

N.B.: Après avoir modifié la granulométrie de la mouture, effectuer au moins 2 tests de sélections pour bien contrôler la nouvelle mouture :

plus la mouture est fine, plus durera la distribution du café et vice versa.

RÉGLAGE DE LA DOSE DE CAFÉ

Le levier de réglage de dose peut être placé dans une des 6 encoches possibles, tout en considérant que:
- en levant le levier la dose augmente:
- en baissant le levier la dose diminue:
- à chaque encoche correspond un variation de dose de 0,25 gr. environ.

En plus, en torunant le levier de réglage de dose complètement en haut il est possible de dégager la dent de la gorge sur le registre de dose (voir fig. 18) et de la placer dans une autre, compte tenu que les doses qu'on peut obtenir avec un mouture moyenne sont:

- baisse 6 gr. ± 0,5
- moyenne 7 gr. ± 0,5
- haute 8 gr. ± 0,5

Pour prélever la dose il suffit de déposer le groupe café et d'appuyer sur la touche "6" des "Fonctions Spéc." du menu "entretien" (voir paragraphe concerné).

Important!!!

Pour remonter le groupe café, faire très attention à la mise en position du piston. Les encoches de repère sur le disque externe et sur le boîtier du groupe doivent coïncider (voir fig. 23).

ETATS DE FONCTIONNEMENT

Appareil peut se trouver en trois différents états de fonctionnement ; les différentes fonctions sont activées par les positions des touches du pavé numérique.
Les différentes possibilités sont indiquées dans la suite :

DISPLAY	FONCTIONS
Service normal	
"En Fonction"	acceptation monnaies distribution boissons
Entretien	
"Entretien"	essais de distribution entretien D.A.
Programmation	
"Programmation"	programmation

MODE DE FONCTIONNEMENT NORMAL

Après mise en route, il apparaît le message "Rev. X.X" pendant quelques secondes, après quoi l'appareil est mis en état de service normal (X.X indique le numéro de version du logiciel).
Les messages affichés par rapports aux opérations en cours peuvent être :

DISPLAY	FONCTION
"En Fonction"	Prêt.
"Prix:...."	Affichage du prix de sélection réservée
"Crédit:....."	Affichage du crédit (monnaie introduite).
"Hors Service"	Appareil hors service
"En Préparation"	Préparation de la boisson
"Mise en Temp."	Attente obtention température chaudière
"Installation"	En cours d'installation
"Sél. Désactivée"	Sélection hors service
"Café Hors Serv."	Groupe café hors service
"Récupérez"	Boisson prête

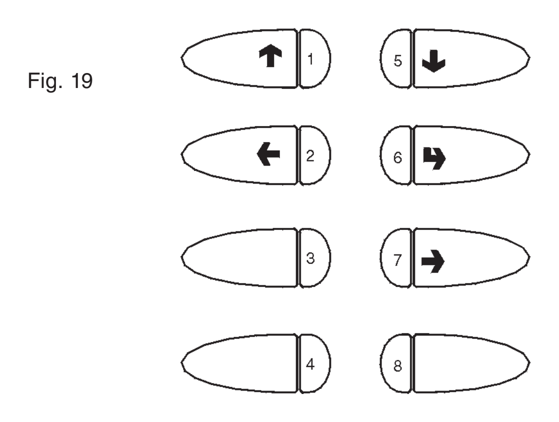
PRÉSÉLECTIONS

Selon le layout configuré lors de l'initialisation, les touches "1" et "5" peuvent prendre la fonction d'augmentation/ réduction de quantité de sucre; dans ce cas il sera affiché "Sucre ■■■□□ ", qui se rapporte à la dose moyenne programmée. A chaque pression des touches "1" (moins) et "5" (plus), la dose distribuée varie d'1/3 par rapport à la dose moyenne.
Dans d'autres lay-out, la touche "8" permet d'utiliser le café décaféiné lyophilisé, et non pas l'expresso, pour préparer les sélections à base de café.

MODE DE FONCTIONNEMENT ENTRETIEN

En appuyant une seule fois sur le bouton de programmation placé sur le côté interne de la platine des boutons-poussoirs (voir fig. 20), l'appareil se trouve en mode "Entretien". Sur le display il apparaît le message "Entretien" pendant deux secondes environ et ensuite la première option du menu "Statistiques" qui autorise le contrôle des données.
En mode "entretien" les boutons de sélection prennent les fonctions suivantes :

Fig. 19



1 - ↑ Fonction précédente / Augmentation donnée (+1)
2 - ← Sortie de fonction / Annulation modification
3 -
4 -
5 - ↓ Fonction suivante / Diminution donnée (- 1)
6 - ↳ Confirmation fonction / Confirmation donnée
7 - → Modification donnée
8 -

A l'aide de touche "↳" on a accès aux fonctions suivantes:

- affichage statistiques
- impression statistiques
- annulation statistiques
- affichage compteur

En faisant défiler le menu avec touches "🡅"et "🡇" on met en évidence les fonctions suivantes :

"Sél. Complète"	essai de distribution complète, y compris gobelet sucre et palette
"Poudre seule"	distribution seulement poudre
"Eau seule"	distribution seulement eau
"Sans Accessoires"	essai de distribution sans gobelet, sucre et palette

En appuyant sur touche "➧" les boutons de sélection retournent à leur fonctions d'origine pendant 7 secondes, ce qui consent d'effectuer les tests de sélection prévus en chaque fonction.

N.B. pour les sélections à base de café expresso, avec les distributions partielles de poudre et d'eau ne sont distribués que les ajouts ; si la sélection ne prévoit aucun ajout, l'afficheur fera apparaître "Sél. Désactivée".

"Fonctions spéciales"

Lorsque l'affichage montre "Fonctions spéc." les touches prennent les fonctions suivantes :

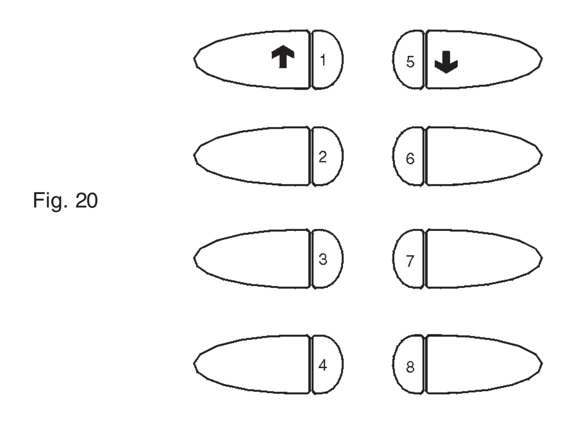


Fig. 20

1 - 🡅 Fonction précédente
2 - Mouture et déclenchement d'une dose de café
3 - Distribution sucre
4 - Autotest
5 - 🡇 Fonction suivante
6 - Rotation du groupe café
7 - Déclenchement gobelet
8 - Vidange air-break

Pour peser la dose de café en utilisant la fonction "mouture et décrochage", il est nécessaire de démonter le groupe café. La fonction reste habilitée.

Au cas où une dose de café devait être décrochée accidentellement alors que le groupe est monté, il serait nécessaire que le groupe effectue une rotation pour évacuer le café en excès.

Selon le type de sélection préliminaire configurée dans le lay out, le bouton "3" permet d'avoir accès à la dose de sucre qui peut être ajustée à l'aide des boutons "1" et "5"; un'autre pression du bouton "3" comportera la distribution de la quantité de sucre programmée.
En alternative, le bouton "3" permet d'afficher les doses disponibles (sucre, extra sucre).
En appuyant sur touche "➧" sera la dose active à présent qui sera distribuée.

AUTOTEST

La fonction permet de vérifier le fonctionnement des principaux éléments de l'appareil.
Avant de l'employer il faut enlever le bac des marcs de café, déposer les récipients des poudres et du café.
Une pression sur la touche "4" affiche l'inscription "AUTOTEST" clignotante.
Avec touche "2" on peut annuler cette opération, tandis qu'en confirmant avec touche "6" on démarre le cycle d'auto-test.
En séquence :

- activation des motodoseurs pendant 2 secondes
- activation des mélangeurs pendant 2 secondes
- déclenchement d'un gobelet
- déclenchement d'une palette
- (seulement pour les modèles expresso) rotation groupe café, mouture et déclenchement café après que la dose a été atteinte
- (seulement pour les modèles expresso) présence de la cuvette des fonds ; l'appareil reste en attente tant que la cuvette n'a pas été introduite manuellement
- contrôle clavier ; l'appareil affiche le numéro du bouton qui doit être pressé et reste en attente de l'exécution avant de passer à la touche successive (le numéro 9 identifie le bouton de lavage).

VIDANGE DE L'AIR-BREAK

Cette fonction permet de vider l'air break de manière partielle en faisant couler l'eau de l'électrovanne du lait pendant 8 secondes avant de bloquer l'appareil de façon à consentir de petits déplacements sans verser de l'eau; pour rétablir la fonction normale il faut mettre l'appareil hors/en service en séquence.
Lors du transport sur véhicule sur de longs trajets le circuit hydralique devra être vidangé à la main.

AFFICHAGE DES STATISTIQUES

En appuyant sur la touche "↳", lorsque la fonction "Affichage statistiques" est visualisée, les données mémorisées sont présentées en séquence et notamment :

1 - compteur de sélection individuelle ;

2 - compteur de prix ;

3 - compteur de type de monnaies reçues ;

4 - compteur de recettes totales ;

5 - compteur de pannes.

IMPRESSION DES STATISTIQUES

En connectant une imprimante série RS-232 ayant un débit de 9600 Bauds, 8 bits d'information, aucune parité, 1 bit d'arrêt à la porte série placée sur la platine bouton-poussoirs, il est possible d'imprimer toutes les statistiques décrites dans le paragraphe "affichage des statistiques".
L'impression indique aussi le code de machine et le numéro progressif des sorties sur imprimante effectuées.
Le numéro progressif d'impression peut être mis à zéro seulement lors d'une nouvelle initialisation de la machine.
La connexion imprimante se fait de la manière qui suit :

- Appuyer sur la touche "↳", lorsqu'il est affiché "impression statistiques", la requête de "Confirmation?" apparaît ;
- Avant de confirmer raccorder l'imprimante ;
- En appuyant sur la touche de confirmation "↳" on déclenche l'impression.

MISE A ZÉRO DES STATISTIQUES

En appuyant sur la touche "↳", lorsqu'il est affiché "Annul. Statistiq." il sera affiché la requête "Confirmation?", qui clignote.
En appuyant sur la touche de confirmation "↳" pendant quelques secondes il sera affiché le message "En exécution" et les statistiques sont mises à zéro.

COMPTEUR GÉNÉRAL

L'appareil mémorise dans ce compteur toutes les sélections de boissons effectuées, et il ne peut pas être mis à zéro.
Cette fonction consent de lire le compteur ou d'afficher le total lors de la mise en route de l'appareil.
En appuyant sur la touche "↳" lorsque la fonction "Compteur général" est sélectionnée on affiche l'état de fonction (ON/OFF); à l'aide de la touche "➔", cet état est affiché de manière clignotante, et peut être modifié avec touches "⬆" et "⬇". En appuyant encore sur touche "↳" on affiche la valeur mémorisée pendant 3 secondes.

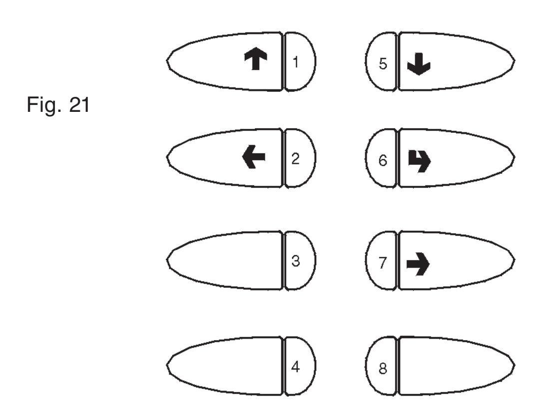
PROGRAMMATION

En appuyant deux fois sur le bouton de programmation, placé sur le côté interne de la platine des boutons-poussoirs (voir fig. 23), l'appareil se trouve en mode “Programmation". Le message "Programmation" est affiché pendant 2 secondes environ et ensuite la première option du menu programmation qui autorise les fonctions suivantes :

"Pannes Actuelles"	Dépistage des pannes actuelles
"Doses eau"	Réglage des doses d'eau
"Doses Poudres"	Réglage des doses des poudres
"Set Prix"	Affectation des prix
"Set Prix/Bouton"	Combinaison prix/touches activation/désactivation touches
"Monnaie Base / PD"	Introduction de valeur de monnaie de base et position de point décimal
"Sist. paiement"	Validateur Totalisateur Executive standard Executive price holding ECS URW3
"Initialisation"	Initialisation RAM
"Code Machine"	Introduction du code d'identification machine
"Configurat. Mach."	Programmation fonctions d'appareil
"Compte. Select."	Introduction du nombre de sélections, après quoi l'appareil se bloque
"Message prom."	Activation et entrée du message promotionnel
"Langue"	Choix de la langue de visualisation des messages
"Temps de battage"	Temps de Battage du café Instant
"Password"	Activation de la requête de password pour avoir l'accès à la programmation
"Config. sélect."	Choix des accessoires qui peuvent être distribués à la pression de chaque bouton individuellement.
"Escompte"	On définit la réduction de prix pour sélections sans gobelet
"Ventes spéciales"	Entrée de paramètres de vente libre et de 'jug facilities'
"Euro"	Affichage de preix en monnaie nationale et/ou euro

En mode "programmation" les touches du pavé prennent les fonctions suivantes :

Fig. 21



1 - 🡅 Fonction précédente / Augmentation donnée (+1)
2 - 🡄 Sortie de fonction / Annulation modification
3 - Installation appareil
4 -
5 - 🡇 Fonction suivante / Diminution donnée (- 1)
6 - ➥ Confirmation fonction / Confirmation donnée
7 - 🡆 Modification donnée
8 - Mise à zéro des pannes

Les touches avec symboles permettent de se déplacer dans le menu ou de changer les données, les autres n'exécutent que des fonctions directes.

AFFICHAGE DE PANNES ACTUELLES

Lorsque le display affiche la fonction "Pannes Actuelles" du menu "programmation", en appuyant sur touche de confirmation “➥” le code de détection d'erreur de la panne présente est affiché; en appuyant tout de suite après sur touche “🡇” on obtient l'affichage du code d'erreur de la panne suivante, le cas échéant.
En l'absence de pannes, l'actionnement de la touche de confirmation “➥” comporte l'affichage du message "Aucune Panne". Les pannes prévues sont affichées dans le cas suivants :

AIR-BREAK

La machine se bloque si après une distribution d'eau pendant 150 impulsions du compteur volumétrique le microinterrupteur n'a jamais signalisé l'absence d'eau.

CHAUDIÈRE

La machine se bloque si après 10 minutes de chauffage depuis la mise en marche ou de la dernière sélection la chaudière solubles n'a pas atteint la température de service.

MONNAYEUR

La machine se bloque si elle reçoit une impulsion supérieure à 2 sec. sur une ligne du validateur, ou alors que la communication avec le monnayeur sériel ne se produit pendant plus de 30 secondes.

DONNÉES DE RAM

Les données contenues dans l'EEprom (le chip qui mémorise les variations de réglage) sont erronées et doivent être récupérées de l' Eprom, ce qui comporte la perte de toutes les données statistiques. Il apparaît l'affichage clignotante "INITIALISER".

ABSENCE D'EAU

Modèles avec alimentation du réseau

Si le microrupteur de l'air-break reste fermé pendant 10 secondes. Après pression sur un bouton de sélection l'électrovanne d'entrée d'eau est mise en excitation pour vérifier le retour éventuel de l'eau dans le réseau.
Si l'appareil est équipé d'un récipient de collection des eaux usées (logé dans le meuble) pourvu d'un indicateur de plein, l'électrovanne reste excitée dans l'attente du retour de l'eau dans le réseau.

Modèles avec kit d'alimentation en eau

Si le réservoir contient une quantité d'eau inférieur à 300 cc. d'eau environ.

ABSENCE DE GOBELETS

Lorsque le microrupteur d'absence de gobelets s'ouvre, le moteur de changement de colonne est actionné. Si, après un tour complet le microrupteur n'est pas encore fermé il sera affiché le message "Absence de gobelets" et l'appareil sera bloqué.

PERTE D'EAU

Après demande d'une quantité d'eau de l'air-break sans que l'eau ait été utilisée (sélections, rinçages, etc.), l'appareil bloque toute autre requête d'eau.

ROTOR

Aucun comptage, dans un délai maximum, du compteur volumétrique.

GROUPE CAFE

Peut être causée par le blocage mécanique ou à l'absence du groupe. La machine n'est pas bloquée, mais toutes les boissons à base de café sont mises hors service.

ABSENCE DE CAFÉ

Si après un temps de mouture de 15 secondes on n'obtient pas la dose de café, toutes les boissons à base de café sont désactivées.

DÉCLENCHEMENT DOSE DE CAFÉ

Si après distribution de la dose de café moulu le microrupteur du doseur café signale la présence de café dans la chambre du doseur, les boissons à base de café sont désactivées.

DÉCLENCHEMENT GOBELETS

Si après une distribution de gobelets le micro de mise en place n'intervient pas, le logiciel de contrôle coupe la tension au moteur de déclenchement, et l'appareil se bloque.

BAC DES EAUX USÉES PLEIN

Si l'appareil est équipé avec un récipient de collection des liquides (logé dans le meuble) étant pourvu d'indicateur de plein, l'appareil se bloque.

PANNE EAU

La machine se bloque si le micro-interrupteur de l'air-break reste fermé pendant 10 secondes.
À la pression d'une touche de sélection, l'électrovanne d'entrée d'eau est excitée pour vérifier tout éventuel retour de l'eau dans le réseau.
Si la panne n'est pas réparée automatiquement, il est nécessaire de remettre la machine en marche pour pouvoir réinitialiser la panne en appuyant à nouveau sur une touche de sélection.

PROGRAMMATION DES DOSES D'EAU ET DE POUDRE

Lorsque le display affiche la fonction "Doses d'Eau" ou la fonction "Doses Poudres" du menu "programmation", il est possible de changer les doses correspondantes.
Les différentes doses sont localisées par un code de dose qui chaque fois est affiché. Le code de dose localise les doses d'eau et de poudre ayant trait à une certaine boisson; la variation des doses d'une boisson affecte aussi les boissons composées pour lequelles le code de dose est utilisé. Pour l'affectation des codes de doses voir tableau des doses de sélections.
Les valeurs des doses affichées sont exprimées en:

- dixièmes de seconde pour les poudres;
- nombre d'impulsions du compteur volum. pour l'eau.

En appuyant sur la touche de confirmation "➧" du menu de "programmation" on accède à la liste des codes de dose qu'on peut faire défiler à l'aide des touches "⬇" et "⬆".
L'enfoncement de la touche de modification "➔", cause la visualisation de cette valeur clignotante, qui peut être changée.

AFFECTATION DES PRIX DE VENTE

Lorsque le display affiche la fonction "Set Prix" (affectation des prix) du menu "programmation" il est permis de changer les 8 prix de vente mémorisés. Les valeurs des prix sont exprimées en nombre de monnaies de base.
En appuyant sur la touche de confirmation "➧" du menu de "programmation" on accède à la liste des prix qu'on peut faire défiler sur l'écran à l'aide des touches "⬇" et "⬆".
L'enfoncement de la touche de modification "➔" cause la visualisation de cette valeur clignotante, qui peut être changée.

AFFECTATION DES PRIX ET ÉTATS DES BOUTONS

Lorsque le display affiche la fonction "Set Prix/Boutons" (association de prix) du menu "programmation", il est possible de varier l'association d'un bouton à un des prix mémorisés et/ou l'état d'une sélection.
En appuyant sur la touche de confirmation "➥" du menu de "programmation" on accède à la liste des prix qu'on peut faire défiler sur l'écran à l'aide des touches "↓" et "↑".
L'enfoncement de la touche de modification "➔" comporte le clignotement de l'état de sélection.
Les touches "↓" et "↑" permettent de changer l'état de sélection de (activée) à (désactivée).
En appuyant de nouveau sur la touche de confirmation "➥" il sera affiché le numéro du prix mentionné dans le tableau des prix.
L'enfoncement de la touche de modification "➔", comporte la visualisation de cette valeur clignotante, qui peut être changée. En ce qui concerne les touches qui contrôlent les pré-sélections aucune association des prix n'est requise. De toute façon les prix n'ont aucune influence sur les boutons de pré-sélection.

PROGRAMMATION DE MONNAIE DE BASE ET POINT DÉCIMAL

Lorsque le display affiche la fonction "Monnaie Base / PD" (valeur monnaie de base) du menu "programmation" il est permis de changer la valeur de la monnaie de base et la position du point décimal.
En appuyant sur la touche de confirmation "➥" du menu de "programmation" la valeur courante de la monnaie de base est présentée.
L'actionnement des touches "↓" et "↑" consent la visualisation alternée de la valeur de la monnaie de base et du numéro de la position du point décimal "dP" et notamment:

0	point décimal hors fonction
1	XXX.X
2	XX.XX
3	X.XXX

Après enfoncement de la touche de modification "➔", ces valeurs clignotent et peuvent être changées.

SYSTÈMES DE PAIEMENT

Lorsque la fonction "Syst. Paiement" est affichée, on peut établir lequel des systèmes de paiement avec protocole de communication Executive on veut utiliser en choisissant parmi :
validateur
totalisateur
Executive standard
Executive price holding
ECS
URW3
Pour monter des systèmes de paiement différents du validateur l'emploi de kits de montage spéciaux est nécessaire. Les systèmes de paiement doivent être installés dans le meuble (option).

PROGRAMMATION DU VALIDATEUR

Si le système de paiement choisi est un validateur, il faut également définir lesquels des paramètres doivent être utilisés.

GESTION DU CRÉDIT

On peut décider si encaisser le crédit payé en excès ou le laisser à la disposition de l'usager.

TENSION DE SERVICE

Selon le type de validateur il faudra établir si la tensione de travail doit être 12 o 24 V.

LIGNES DU VALIDATEUR

Lorsque la fonction "Lignes Validat." (programmation des lignes) est activée on peut changer la valeur des 6 lignes de monnaie du validateur.
Les valeurs des lignes sont exprimées en nombre de monnaies de base. En appuyant sur la touche de confirmation "➥" du menu de "programmation" on accède à la liste des lignes qu'on peut faire défiler sur l'écran à l'aide des touches "↓" et "↑".
L'enfoncement de la touche de modification "➔", comporte la visualisation de cette valeur clignotante, qui peut être changée.

INITIALISATION

Lorsque le display affiche la fonction "Initialisation" l'appareil peut être initialisé en remettant toutes les données par défaut à l'état initial.
Cette fonction doit être utilisée en cas d'erreur de données mémorisées ou de remplacement de l'EPROM.
Toutes les données statistiques sont mises à zéro.
L'enfoncement de la touche de confirmation "➥" comporte l'affichage sur l'écran de la demande "Confirmation?". En appuyant une deuxième fois sur touche "➥" il est affiché le premier des paramètres variables pour définir la configuration de l'appareil.
Avec touches "↓" et "↑" on peut faire défiler les options possibles (clignotant), avec touche "➥" on confirme le choix et on passe au paramètre suivant. En appuyant sur touche "➥" après le dernier paramètre il sera affiché pour quelques secondes le message "En exécution" et l'appareil est initialisé.
Les paramètres contrôlés sont les suivants :

"Type machine"	Automatique Semi-automatique
"Pays"	Type de doses à utiliser pour les sélections
"Layout"	Ordre des récipients et des menus des sélections parmi ceux disponibles
"Bidon"	Alimentation en eau du réseau ou du réservoir

PROGRAMMATION DE CODE DE MACHINE

Lorsque le display affiche la fonction "Code Machine" il est possible de changer le code numérique d'identification de la machine (de 0000 par défaut à 9999).
L'enfoncement de la touche de confirmation "➧" affiche le code courant; l'actionnement de la touche de modification "➔" comporte le clignotement du premier chiffre.
La valeur du chiffre cloignotant peut être augmentée ou diminuée avec touches "⬇" et "⬆".
En appuyant sur la touche de confirmation "➧",le chiffre clignotant prend la valeur affichée, et le chiffre suivant commence à clignoter.

CONFIGURATION MACHINE

Lorsque le display affiche la fonction "Configurat. Mach." il est possible de changer la configuration de l'appareil, et notamment :

- distribution avec/sans gobelet
- alimentation en eau du réseau (Bidon OFF) / réservoir interne (Bidon ON)
- présence de l'avertisseur de plein fonds liquides (Meuble équipé ON)
- Cycles rapides ON / OFF

En appuyant sur la touche de confirmation "➧" il est affiché l'état courant; Avec la touche de modification "➔" l'état courant clignote et peut être changé avec touches "⬇" et "⬆".

IMPORTANT!!!

L'initialisation de l'appareil comporte une configuration qui prend les valeurs par défaut.

APRES INITIALISATION IL EST DONC NECESSAIRE DE PROCEDER A UNE NOUVELLE CONFIGURATION DE L'APPAREIL.

CYCLES RAPIDES

En activant cette fonction, on élimine certains temps utiles pour obtenir une meilleure qualité de la boisson ;

Sélections Instant

- tous les produits dont la boisson se compose sont distribués en même temps ;
- les temps d'"après-battage" sont éliminés.

Sélections Espresso

- la pré-infusion du produit moulu n'est pas effectuée ;
- l'opération de mise en route de la pompe pour augmenter la pression dans la chaudière après une sélection de produit soluble est désactivée.
- les temps d'"après-battage" sont éliminés.

COMPTEUR DE SÉLECTIONS

Cette fonction permet de bloquer l'appareil après un nombre programmable de distributions de cafés et de distributions solubles ; dans l'alternative, il est possible de bloquer l'appareil après un nombre programmable de distributions.
Puisqu'il s'agit d'un outil de contrôle qui peut être employé seulement par le Gérant, il faudra tout d'abord entrer un mot de passe de quatre chifres pour en gagner l'accès.
Après avoir entré le mot de passe il est possible de fixer le numéro de distributions au but desquelles l'appareil se bloque, de lire le numéro di de distributions déjà effectuées et de mettre à zéro les compteurs des blocages.

NB: Par défaut les compteurs sont réglés à zéro ;

Avec compteurs à zéro, cette fonction n'est pas activée.

ENTRÉE DU MESSAGE PROMOTIONNEL

Lorsqu'on se trouve placé dans ce menu, en appuyant sur touche de confirmation "➧" on reçoit l'indication si ce message est activé ou non (ON/OFF).
Si le message est activé, avec la touche de confirmation "➧" le premier caractère clignote et il peut être change.
Les touches prennent les fonctions suivantes :

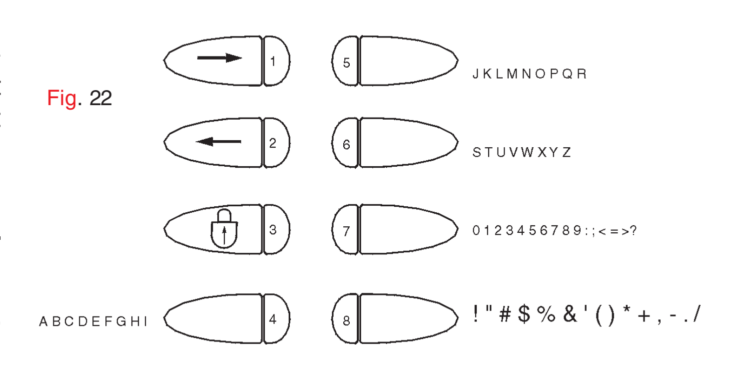


Fig. 22

1 - Caractère précedent
2 - Caractère suivant
3 - Majuscule/minuscule
Les valeurs sont affichées alternativement en appuyant sur la touche en séquence.
Le message est mémorisé en appuyant sur touche "2" sur la dernière position.

CHOIX DE LA LANGUE

Cette fonction permet de choisir la langue d'affichage des messages.

TEMPS DE BATTAGE

Avec cette fonction on peut fixer pour combien de temps (en dixièmes de seconde) le café Instant doit être battu par rapport à la qualité de la boisson à obtenir.

MOT DE PASSE - ACCÈS PROGRAMMATION

Cette fonction consent d'activer ou non la requête de password pour avoir l'accès aux déroulements de programmation. Le mot de passe s'obtient en appuyant en séquence sur les touches 1 1 2 2, et il en peut pas être changé.

CONFIGURATION DE SÉLECTION

Avec cette fonction on peut configurer, en tant qu'exception par rapport à la configuration machine, les accessoires à distribuer avec une sélection individuelle.
Pour chaque bouton de sélection (de 1 à 8, sauf ceux employés pour les sélections prélimianires) on peut désactiver:

- la distribution du gobelet (si elle est prévue en configuration machine mais non vice versa);
- la distribution de la palette avec sélection sans sucre;
- la distribution de sucre et de palette avec boissons configurée en tant que douces (mais ne pas distribuer le sucre avec sélections 'sans sucre').

Les paramètres entrés avec la configuration de sélection sont utilisés également pour les tests complets de sélection.

ESCOMPTE

Cette fonction permet de définir la réduction de prix (en monnaies de base) à appliquer pour la sélection préliminaire "sans gobelet".

VENTES SPÉCIALES

On peut activer/désactiver la vente libre et "jug facilities" à l'aide d'un mot de passe programmable.
Les mots de passe et le nombre de sélections pour chaque cycle 'jug facilities' peuvent être programmés seulement si la fonction correspondante est activée.
Les mots de passe déjà utilisés pour d'autres fonctions ne sont acceptés et il faudra donc une autre combinaison de boutons.
Pour chaque cycle de vente spéciale il faut introduire à nouveau le mot de passe après qu'on aura appuyé le bouton "8" pendant 2 secondes.

EURO

En principe la valeur des prix et du crédit affiché correspond à celle configurée dans la programmation des prix.
Si acitvée, cette fonction permet d'afficher soit les valeurs en euros soit en monnaie locale.
On peut établir si la conversion doit être de euro à monnaie locale ou vice versa;le calcul est fait en utilisant les paramètres de conversion prévus pour chaque devise.

INSTALLATION

En appuyant sur la touche d'installation “3”, on peut exécuter les opérations de remplissage du circuit hydraulique, même si l'air break est plein.

MISE A ZÉRO DES PANNES

L'actionnement de la touche de mise à zéro des pannes “8”, comporte l'affichage sur display du message "Exécution" pendant quelques secondes, et les pannes présentes sont mises à zéro.

Chapitre 3
ENTRETIEN

Important!!

L'accès en cas d'entretien extraodinaire et/ou réparation se fait du côté arrière. C'est pourquoi il faut prévoir la possibilité de tourner l'appareil a fin de pouvoir en démonter le panneau postérieur.

L'intégrité de l'appareil et la conformité aux normes des installations correspondantes devront être vérifiées, au moins une fois par an par du personnel qualifié.

Avant d'exécuter quelque opération d'entretien que se soit mettre toujous l'appareil hors service, surtout lorsque le démontage de pièces est nécessaire.

Les opérations qui suivent doivent être exécutées uniquement par du personnel ayant une connaissance spécifique du fonctionnement de l'appareil soit du point de vue de la sécurité électrique soit en ce qui concerne l'hygiène.

AVANT-PROPOS

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil dans le temps, il faut le soumettre à un entretien périodique.
Nous indiquons ci-après les opérations nécessaires et leurs fréquences ; elles ne sont fournies qu'à titre indicatif, étant donné qu'elles dépendent des conditions d'emploi (ex. dureté de l'eau, humidité et température ambiante, type de produit employé, etc...).
Les opérations contenues dans ce chapitre ne couvrent pas toutes les interventions d'entretien.
Des interventions plus complexes (ex. nettoyage de la chaudière) devront être effectuées par un technicien expert de distributeurs.
Afin d'éviter tout risque d'oxydation ou d'agression chimique en général, il convient de nettoyer les surfaces en acier inoxydable et peintes avec des détergents neutres (éviter les solvants).

Les jets d'eau sont formellement déconseillés pour nettoyer l'appareil.

ENTRETIEN DU GROUPE D'INFUSION

Toutes les 10.000 distributions ou, de toute façon, tous les 6 mois il faut soumettre le groupe café à un entretien, quand bien même limité.
L'entretien se fait de la manière suivante:

- séparer le tuyau en Teflon de raccordement à la chau-dière du piston supérieur, en prenant soin à conserver le joint (voir fig. 23);
- dévisser la poignée qui fixe le groupe à l'étagère;
- déposer le groupe d'infusion.

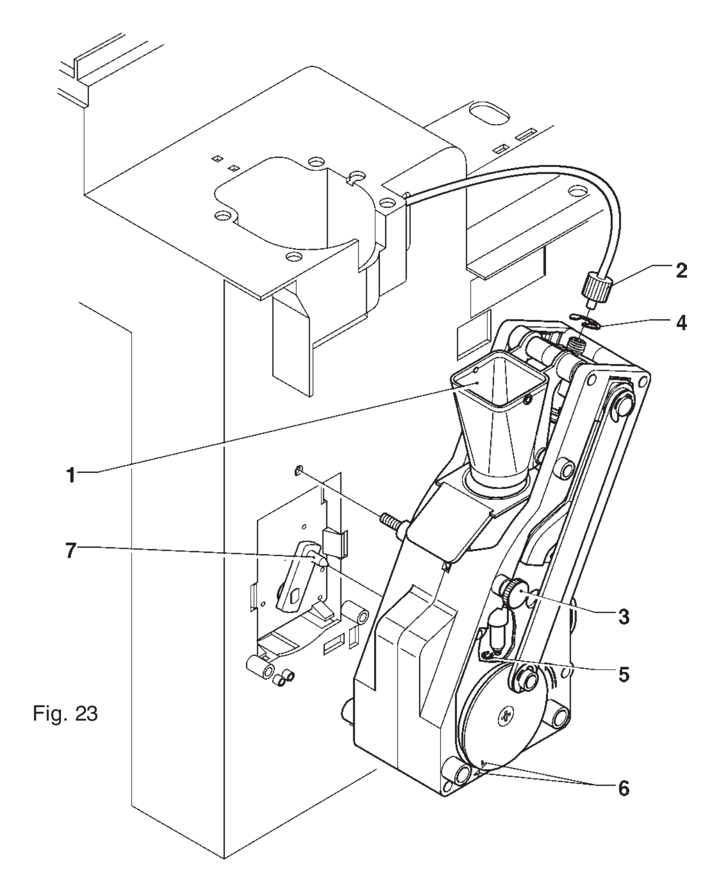


Fig. 23

1 - Entonnoir café
2 - Tuyau de raccordement à la chaudière
3 - Poignée de blocage du groupe
4 - Circlip d'arrêt piston supérieur
5 - Circlip d'arrêt piston inférieur
6 - Encoches de repère
7 - Axe de manivelle du moto-réducteur

Démontage du filtre supérieur

- Retirer le circlip de son logement;
- enlever le piston de la traverse;
- déposer le filtre et le joint du piston.

Démontage du filtre inférieur

- Déposer l'entonnoir du café (voir fig. 23);
- retirer le circlip d'arrêt du piston inférieur;
- retirer le piston de la chambre d'infusion et démonter le filtre.

Plonger les pièces démontées pendant 20' environ dans une solution d'eau bouillante et de détersif pour machines à café.
Rincer abondamment, sécher le tout et remonter dans l'ordre inverse prenant un soin particulier à ce que:

- le piston soit remis en place en respectant les encoches correspondantes à la dose de café choisie (voir paragraphe relatif);
- les deux encoches de repère coïncident parfaitement pour assurer la mise en place correcte du groupe café.

Important!!!

Veiller à ce que l'axe de la manivelle du moto-réducteur s'engage dans son logement.

HYGIÈNE DES MIXERS ET DES CIRCUITS ALIMENTAIRES

Au moment de l'installation, et puis toutes les semaines, ou bien plus fréquemment par rapport à la fréquence d'emploi de l'appareil ainsi qu'à la qualité de l'eau en entrée, les mixers et les conduits de distribution des boissons solubles doivent être faits objet d'une désinfection soigneuse, garantissant ainsi une parfaite hygiène des produits distribués.
Les pièces à nettoyer sont les suivantes :

- tiroirs de poudres, mixers et conduit de distribution des boissons solubles ;
- bec distribution café ;
- distributeur du sucre ;
- compartiment de distribution.
- Enlever des mixers les convoyeurs, les entonnoirs des poudres et les entonnoirs de l'eau, les tiroirs des poudres et les rotors des mixers (voir fig. 24) ;

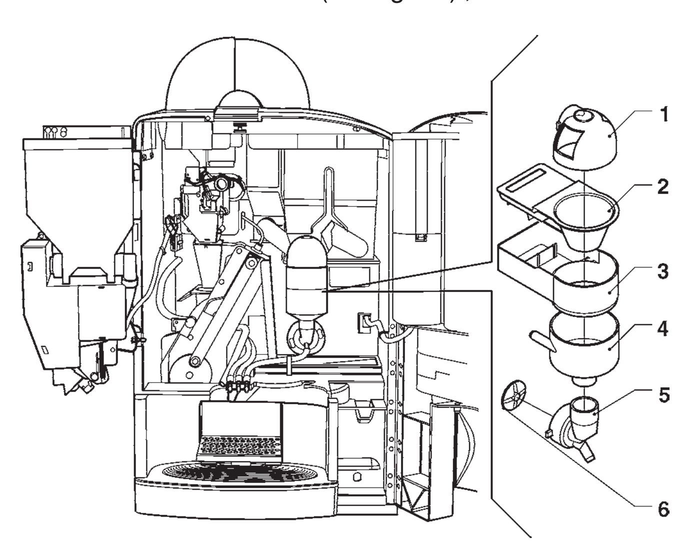


Fig. 24

1 - Convoyeur de poudres
2 - Entonnoir de poudres
3 - Tiroir à poudres
4 - Entonnoir d'eau
5 - Convoyeur
6 - Rotor du mixer

- pour démonter les hélices, il suffit de bloquer avec un doigt (voir fig. 25) le disque monté sur l'arbre du mélangeur;

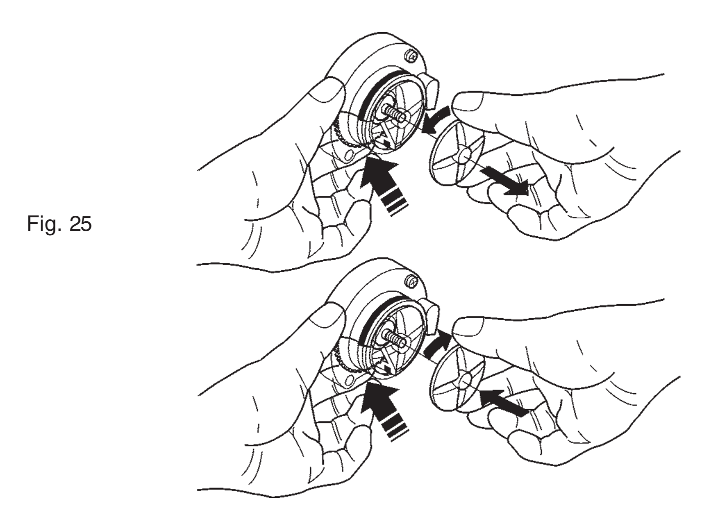


Fig. 25

- laver toutes les pièces avec un produit détergent, tout en ayant soin d'éliminer mécaniquement les résidus visibles de produit à l'aide, si besoin est, de brosses ou d'outils similaires.

La désinfection s'effectue avec des détergents au chlore.

- Plonger les pièces déposées dans un récipient contenant la solution détergente au chlore, que l'on aura préparée auparavant, pendant 20' environ ;
- remettre les convoyeurs et les entonnoirs de l'eau ;
- remettre les tiroirs et les entonnoirs des poudres en place après les avoir soigneusement séchés.

Après remontage des pièces, il faudra quand même :

- ajouter quelques gouttes de détergent chloré dans le mixer;
- rincer abondamment les éléments pour éliminer toute trace du détergent utilisé, en utilisant la fonction de lavage du mixer à porte fermée.

RÉGÉNÉRATION DE L'ADOUCISSEUR
(OPTION)

Ces appareils demandent l'emploi d'un adoucisseur à résines à échange d'ions de 2 litres de capacité.
La régénération des résines à échange ionique doit se faire au-moins toutes les semaines ou bien plus fréquemment par rapport au degré de dureté de l'eau circulant dans l'appareil (voir tableau).

Dureté de l'eau		Nombre de sélections	
° f	° dH	60 cc.	130 cc.
10	5,6	5600	2800
20	11,2	2800	1400
30	16,8	1900	900
40	22,4	1400	700
50	28,0	1100	550

La régénération correcte se fait de la manière suivante :

- déposer l'adoucisseur du meuble et l'agiter fortement afin d'éliminer toute voie secondaire pouvant s'être formée ;
- introduire 0,5 Kg de chlorure de sodium (sel de cuisine) ;
- raccorder à un robinet le support caoutchouc latéral et le support caoutchouc central à un point de vidange.

La direction de l'eau en écoulement doit être

OBLIGATOIREMENT

celle indiquée sur figure 26

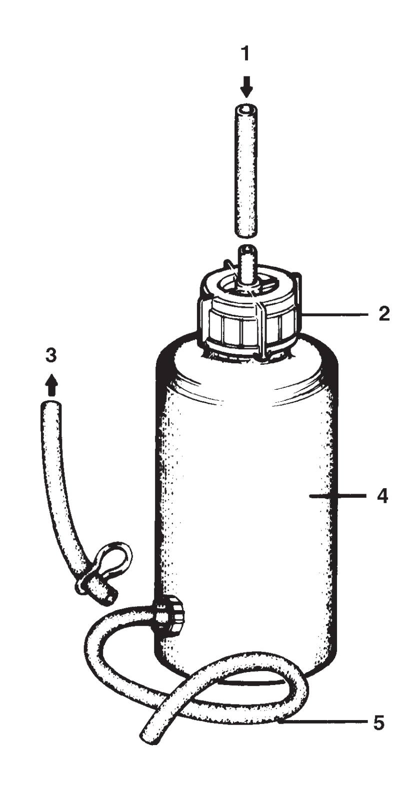


Fig. 26

1 - Du robinet
2 - Bouchon
3 - A l'appareil
4 - Adoucisseur
5 - A la vidange

- régler l'écoulement d'eau de manière que le sel se dissout complètement en 20 litres d'eau dans environ 25' de temps ;
- pendant la régénération s'assurer que l'adoucisseur reste toujours plein d'eau en évacuant les bulles d'air pouvant s'être formées ;
- une fois que cette opération est terminée, veiller à ce que l'eau en sortie ne soit plus salée. Il est de toute façon recommandé de contrôler, à l'aide de réactifs chimiques appropriés, que la dureté de l'eau en sortie soit de 0°fH.

NETTOYAGE PÉRIODIQUE

Au moins toutes les années, ou plus fréquemment par rapport à l'utilisation de l'appareil et à la qualité de l'eau ò l'entrée, il faudra nettoyer et désinfecter complètement le circuit alimentaire de la manière suivante.

ASSAINISSEMENT

- tous les composants en contact avec les aliments, y compris les tubes, doivent être déposés de l'appareil et puis désassemblés en pièces ;
- tous les résidus et pellicules visibles doivent être éliminés mécaniquement à l'aide, si besoin, de goupillons et brosses ;
- les pièces doivent être plongées dans une solution désinfectante pendant au moins 20 minutes ;
- les surfaces internes de l'appareil doivent être nettoyées également avec la même solution désinfectante ;
- Rincer abondamment et remonter les pièces.

Avant de remettre l'appareil en route, il faudra de toute façon répéter le déroulement de désinfection avec composants machine assemblés, ainsi qu'il est décrit dans le chapitre "Hygiène des circuits alimentaires".

NETTOYAGE RÉCIPIENTS A PRODUITS

- Enlever les récipients de l'appareil ;
- Démonter les becs de sortie des produits et retirer les vis sans fin du côté arrière du récipient ;
- Nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude contenant un produit détergent au chlore et les essuyer soigneusement.

FONCTIONS DES CARTES ET DES VOYANTS LUMINEUX

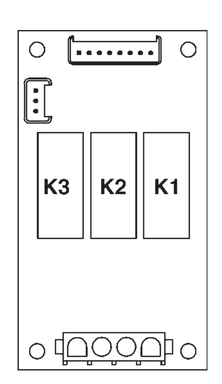
CARTE DE CONTRÔLE

Cette carte, placée dans la partie arrière de l'appareil, (voir fig. 28) traite les informations envoyées par les boutons et le système de paiement et gère les actionnements et la platine des poussoirs.
La tension à 15 Vca nécessaire au fonctionnement de la platine est fournie par le transformateur qui est protegé par un fusible de 125 mA T sur le primaire et de 1,25 A T sur le secondaire; la tension est redressée et stabilisée directemente par la carte.
L'EPROM est installée sur cette carte (voir fig. 28).

- Le LED jaune signale la présence de 12 Vcc ;
- Le LED vert clignotant indique que le microprocesseur fonctionne correctement ;
- Le LED rouge indique l'état de fonctionnement de la résistance de chauffage de la chaudière.

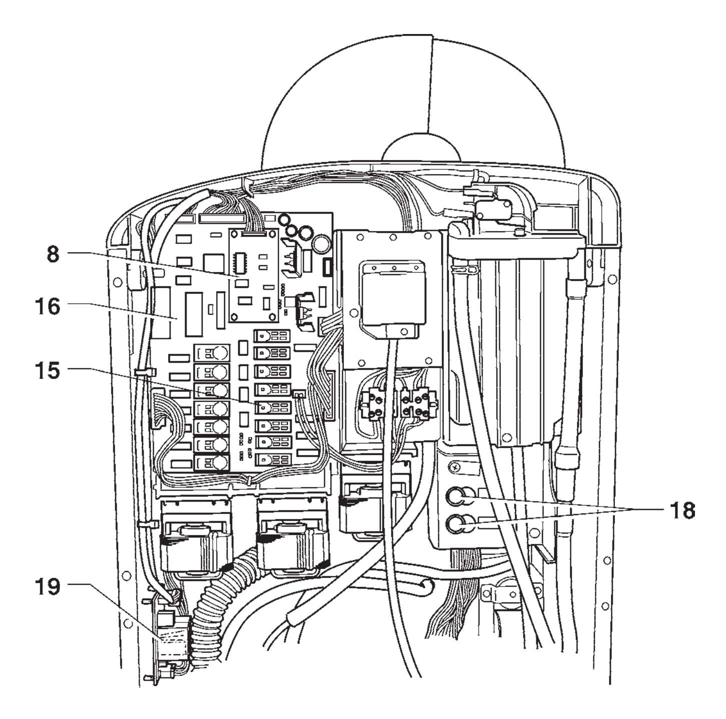
CARTES RELAIS

La carte à 3 relais est contrôlée par la carte exécutions et elle contrôle à son tour quelques utilisateurs à 230 V~.



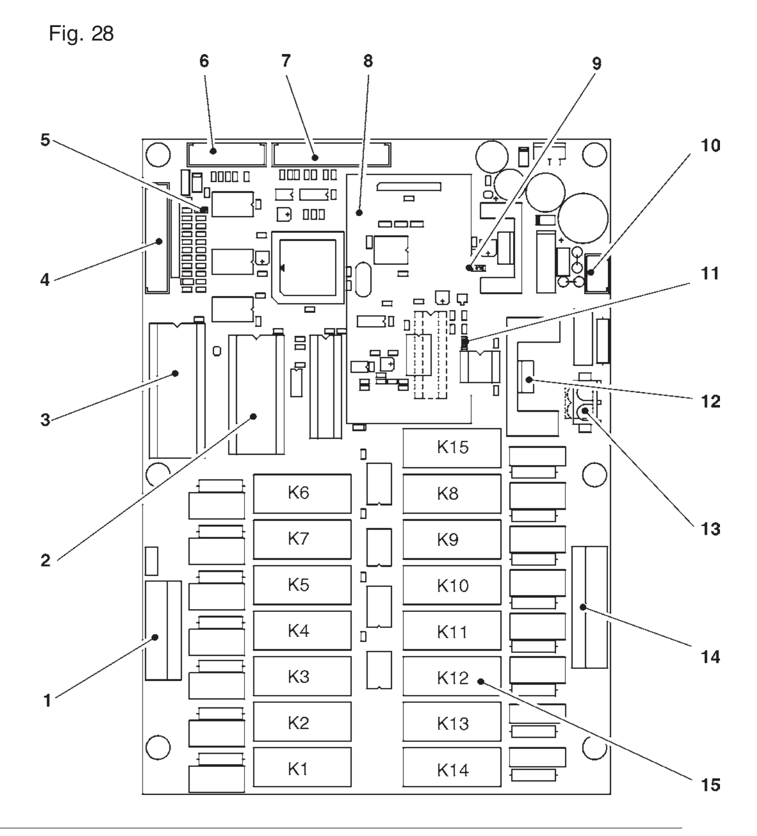
RELAIS	UTILISATEUR
K1	MD3
K2	UPS - Sirops
K3	MF2 - UPS - Sirops

Fig. 27



1 - Utilisateurs 230 V~
2 - RAM
3 - EPROM
4 - Signaux d'entrée
5 - LED Vert
6 - Vers la carte à 3 relais
7 - Vers platine boutons
8 - Carte d'extension pour systèmes de paiem. (option)
9 - LED jaune
10 - Alimentation de carte
11 - LED rouge
12 - Triac de résistance de chaudière
13 - A la résistance de chaudière
14 - Utilisateurs 230 V~
15 - Relais K1÷K15
16 - Carte U.C.T.
17 - Fusible de transformateur
18 - Fusibles de réseau
19 - Carte d'extension à 3 relais

Fig. 28



RELAIS	UTILISATEUR
K1	ER
K2	ESC
K3	MAC
K4	PM
K5	M
K6	EV2
K7	EV1
K8	MF1
K9	MDZ
K10	MD2
K11	MD1
K12	EEA
K13	MSCB
K14	MSB
K15	MSP

CARTE EXPANSION SYSTÈMES DE PAIEMENT

Cette carte (voir fig. 29) est fournie avec le kit de montage des systèmes de paiement “change giver” ou “cashless”. Elle doit être connectée à la carte de contrôle au moyen du connecteur prévu à cet effet.
En fonction du protocole de communication employé par le système de paiement, les deux minidips devront être placés sur OFF (Executive) ou sur ON (MDB).

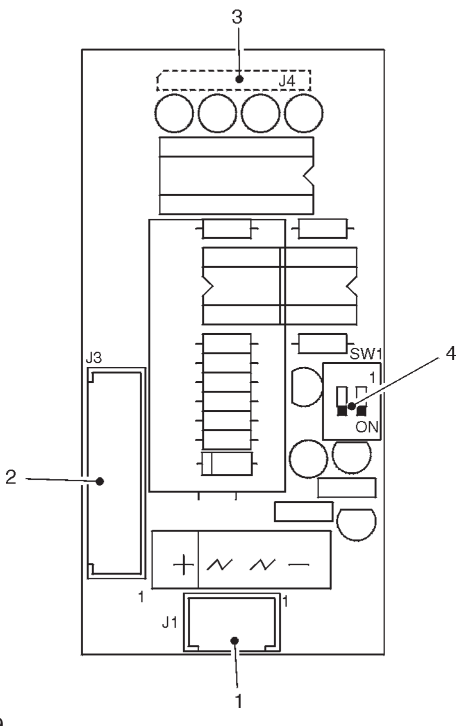




Fig. 29

1 - Alimentation (MDB BDV)
2 - Vers le système de paiement (avec câblage approprié)
3 - Vers la carte contrôle
4 - Minidip configuration système de paiement
OFF = Executive/BDV
ON = MDB

PLATINE BOUTONS-POUSSOIRS

Cette platine commande le display alphanumérique, les boutons de sélection et le bouton de programmation (voir fig. 30).
Elle supporte les connecteurs des monnayeurs et la porte d'imprimante.

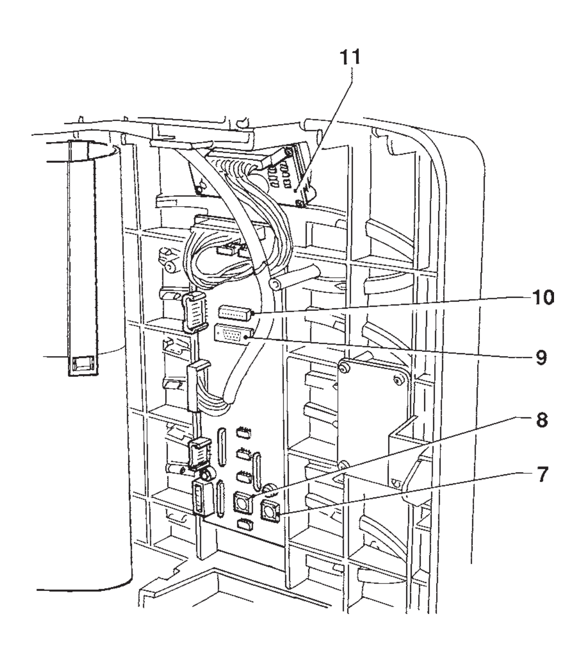
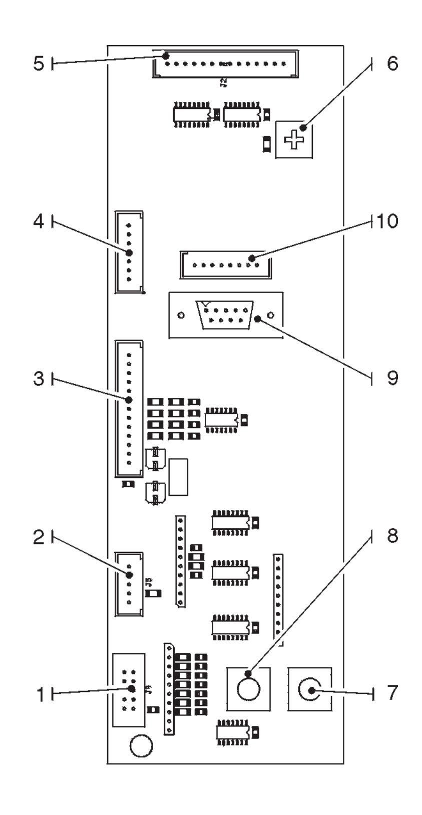
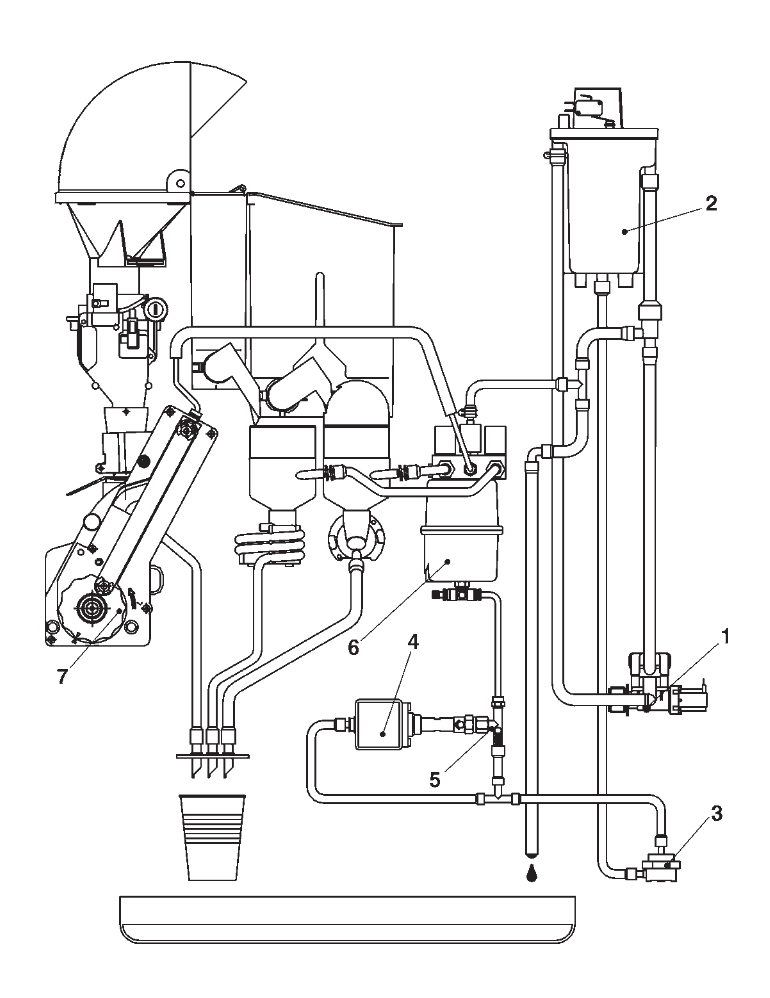


Fig. 30

1 - Au validateur frontal
2 - Non utilisé
3 - A la carte de contrôle machine
4 - Signaux free vend- jug facilities
5 - A la carte d'affichage
6 - Trimmer de réglage du contraste d'affichage
7 - Bouton de programmation
8 - Bouton de rinçage
9 - Porte de RS232
10 - Au programmateur
11 - Carte d'affichage

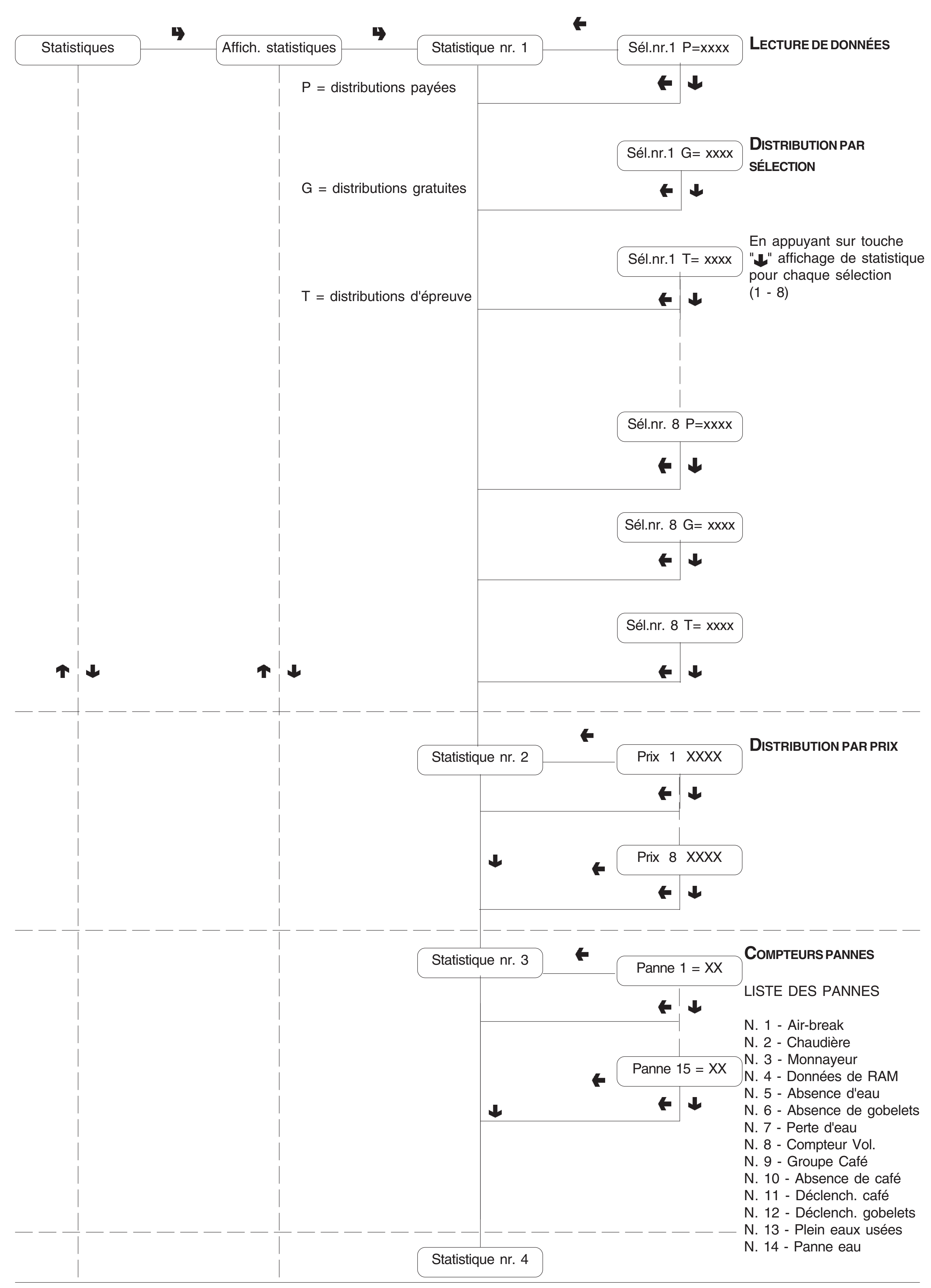


CIRCUIT HYDRAULIQUE

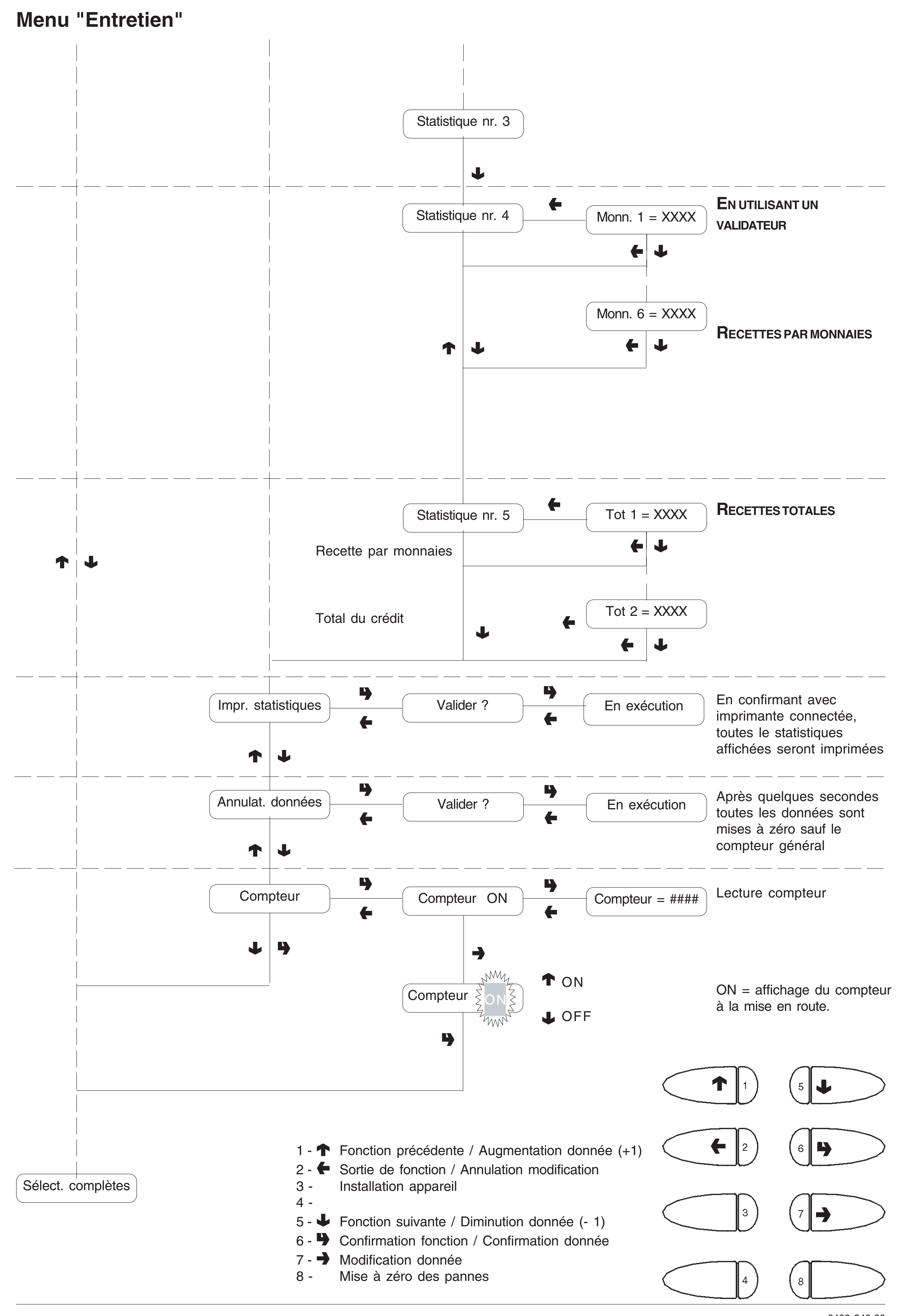


1 - Electrovanne d'entrée d'eau
2 - Air-break
3 - Compteur volumétrique
4 - Pompe à vibration
5 - By-pass
6 - Chaudière
7 - Groupe café

Menu "Entretien"

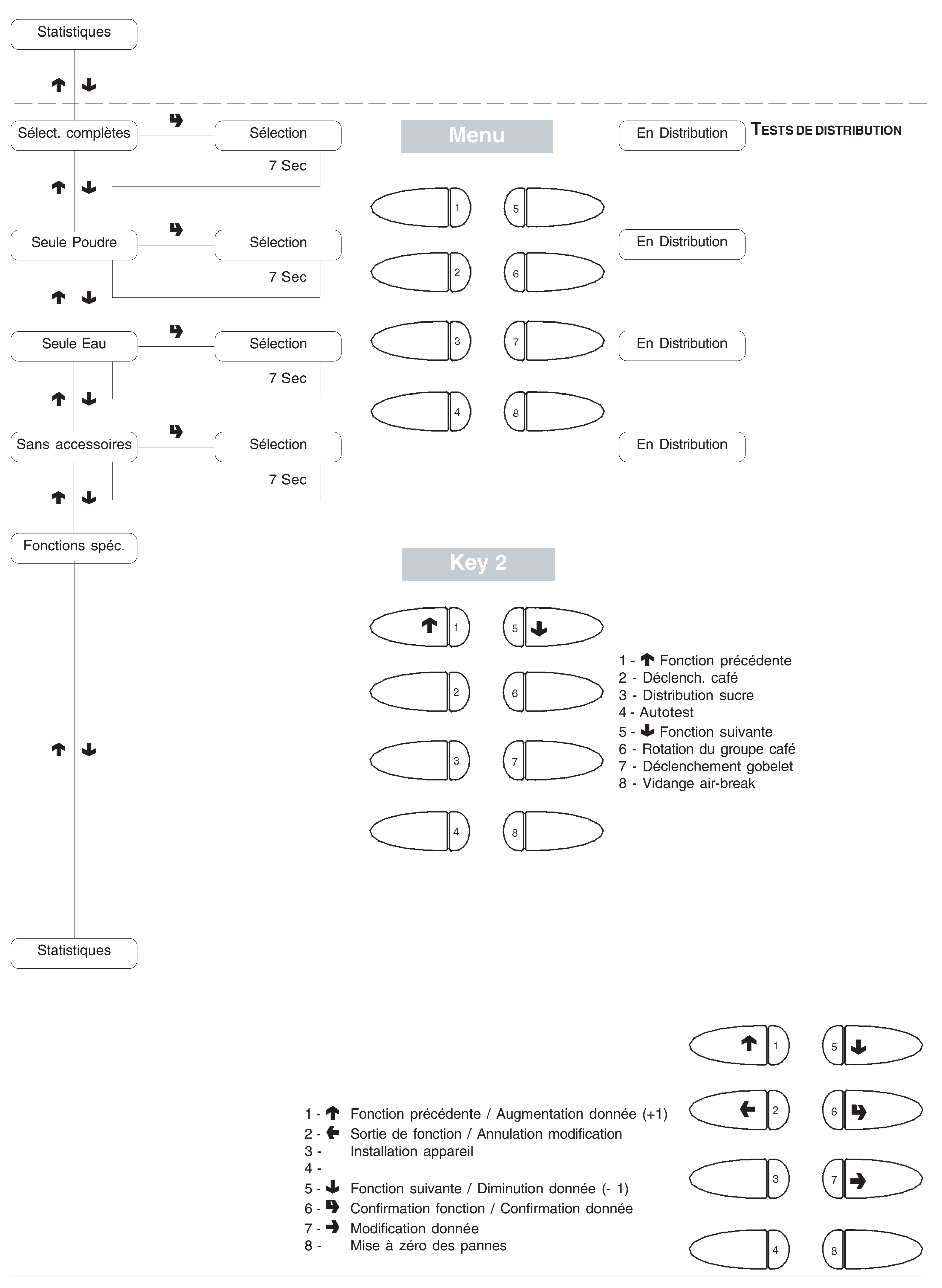


Menu "Entretien"



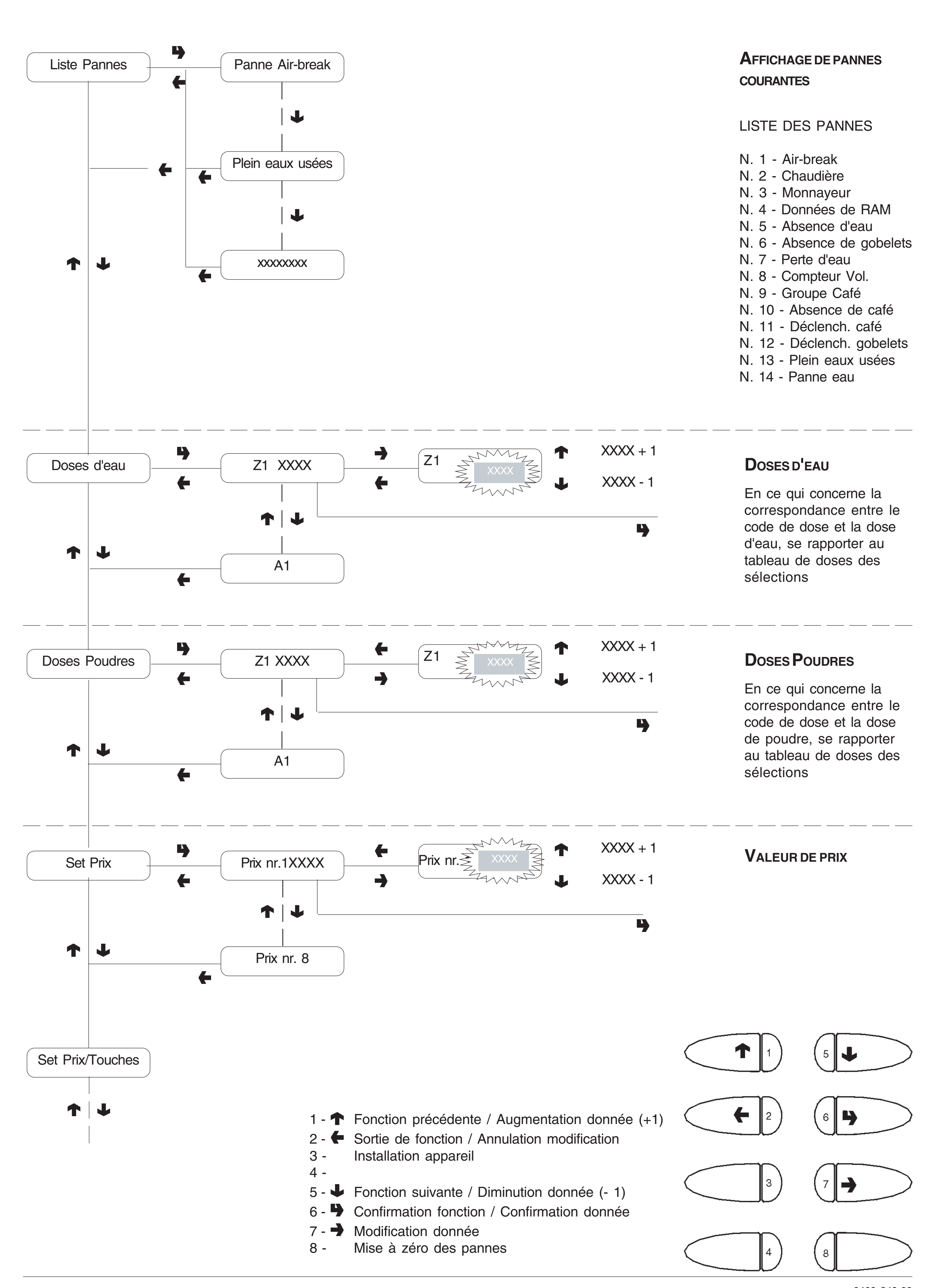
1 - Fonction précédente / Augmentation donnée (+1)
2 - Sortie de fonction / Annulation modification
3 - Installation appareil
4 -
5 - Fonction suivante / Diminution donnée (- 1)
6 - Confirmation fonction / Confirmation donnée
7 - Modification donnée
8 - Mise à zéro des pannes

Menu "Entretien"



1 - Fonction précédente / Augmentation donnée (+1)
2 - Sortie de fonction / Annulation modification
3 - Installation appareil
4 -
5 - Fonction suivante / Diminution donnée (- 1)
6 - Confirmation fonction / Confirmation donnée
7 - Modification donnée
8 - Mise à zéro des pannes

Menu de programmation



AFFICHAGE DE PANNES COURANTES

LISTE DES PANNES

N. 1 - Air-break
N. 2 - Chaudière
N. 3 - Monnayeur
N. 4 - Données de RAM
N. 5 - Absence d'eau
N. 6 - Absence de gobelets
N. 7 - Perte d'eau
N. 8 - Compteur Vol.
N. 9 - Groupe Café
N. 10 - Absence de café
N. 11 - Déclench. café
N. 12 - Déclench. gobelets
N. 13 - Plein eaux usées
N. 14 - Panne eau

DOSES D'EAU

En ce qui concerne la correspondance entre le code de dose et la dose d'eau, se rapporter au tableau de doses des sélections

DOSES POUDRES

En ce qui concerne la correspondance entre le code de dose et la dose de poudre, se rapporter au tableau de doses des sélections

VALEUR DE PRIX

1 - ↑ Fonction précédente / Augmentation donnée (+1)
2 - ← Sortie de fonction / Annulation modification
3 - Installation appareil
4 -
5 - ↓ Fonction suivante / Diminution donnée (- 1)
6 - ↳ Confirmation fonction / Confirmation donnée
7 - → Modification donnée
8 - Mise à zéro des pannes

Menu de programmation

Set Prix

VALEUR DES PRIX ET ÉTAT DES TOUCHES

Prix précédent

Set Prix/Touches → Touche 1:=ON → Touche 1:= ON → Prix n [X]

↑ X + 1

↓ X - 1

Touche 8 =ON → Touche 8 := [ON]

↑ ON Activation Touche

↓ OFF Désactivation Touche

Prix suivant

Monn. base/PD → Monn.BaseXXXX → Monn.Bas [XXXX]

↑ XXX + 1

↓ XXX - 1

VALEUR MONNAIE DE BASE ET POSITION DU POINT DÉCIMAL

Point déc.: X → Point déc. [X]

↑ X + 1

↓ X - 1

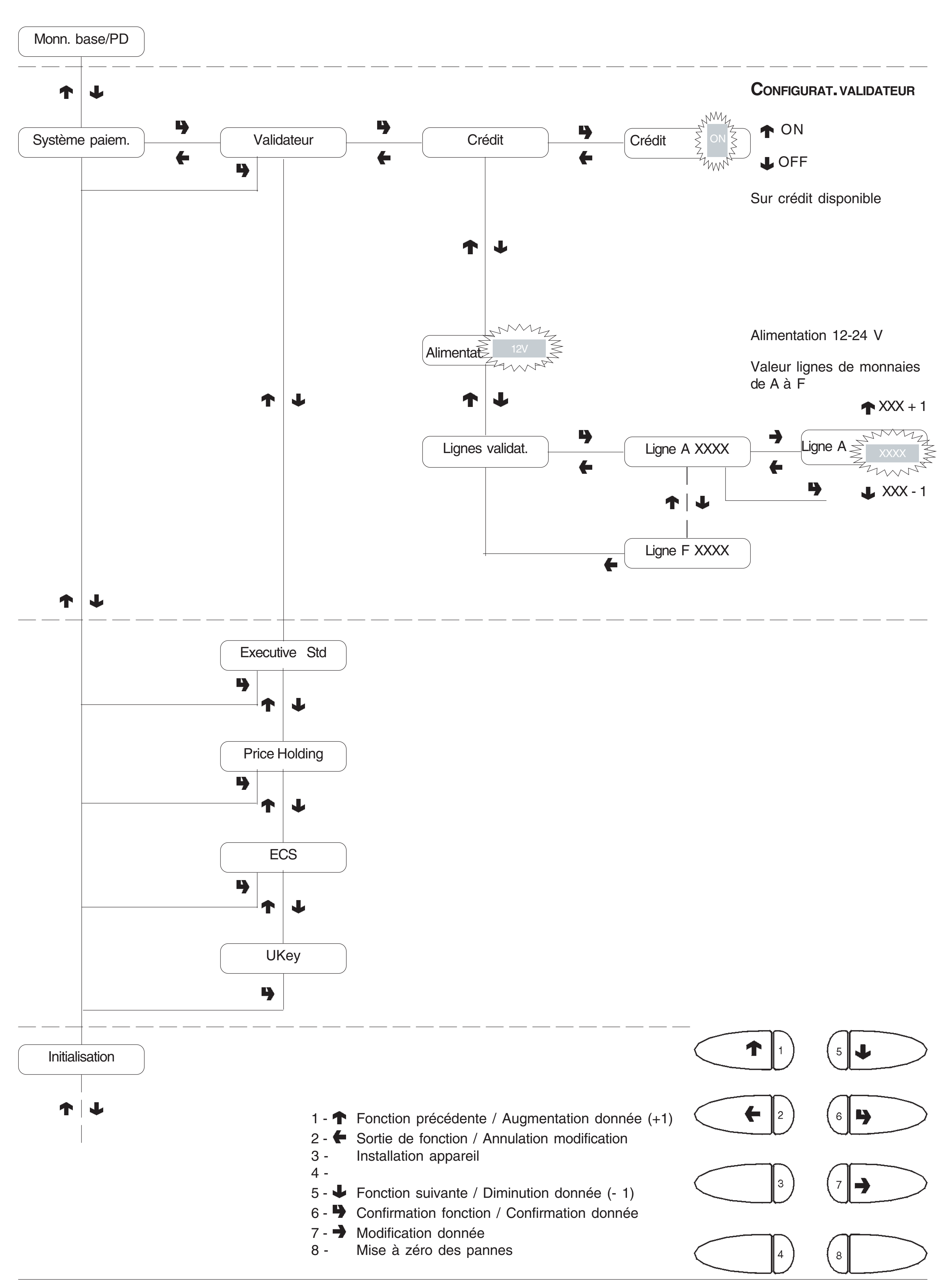
de 0 à 3

Système paiem.

1 - ↑ Fonction précédente / Augmentation donnée (+1)
2 - ← Sortie de fonction / Annulation modification
3 - Installation appareil
4 -
5 - ↓ Fonction suivante / Diminution donnée (- 1)
6 - Confirmation fonction / Confirmation donnée
7 - → Modification donnée
8 - Mise à zéro des pannes

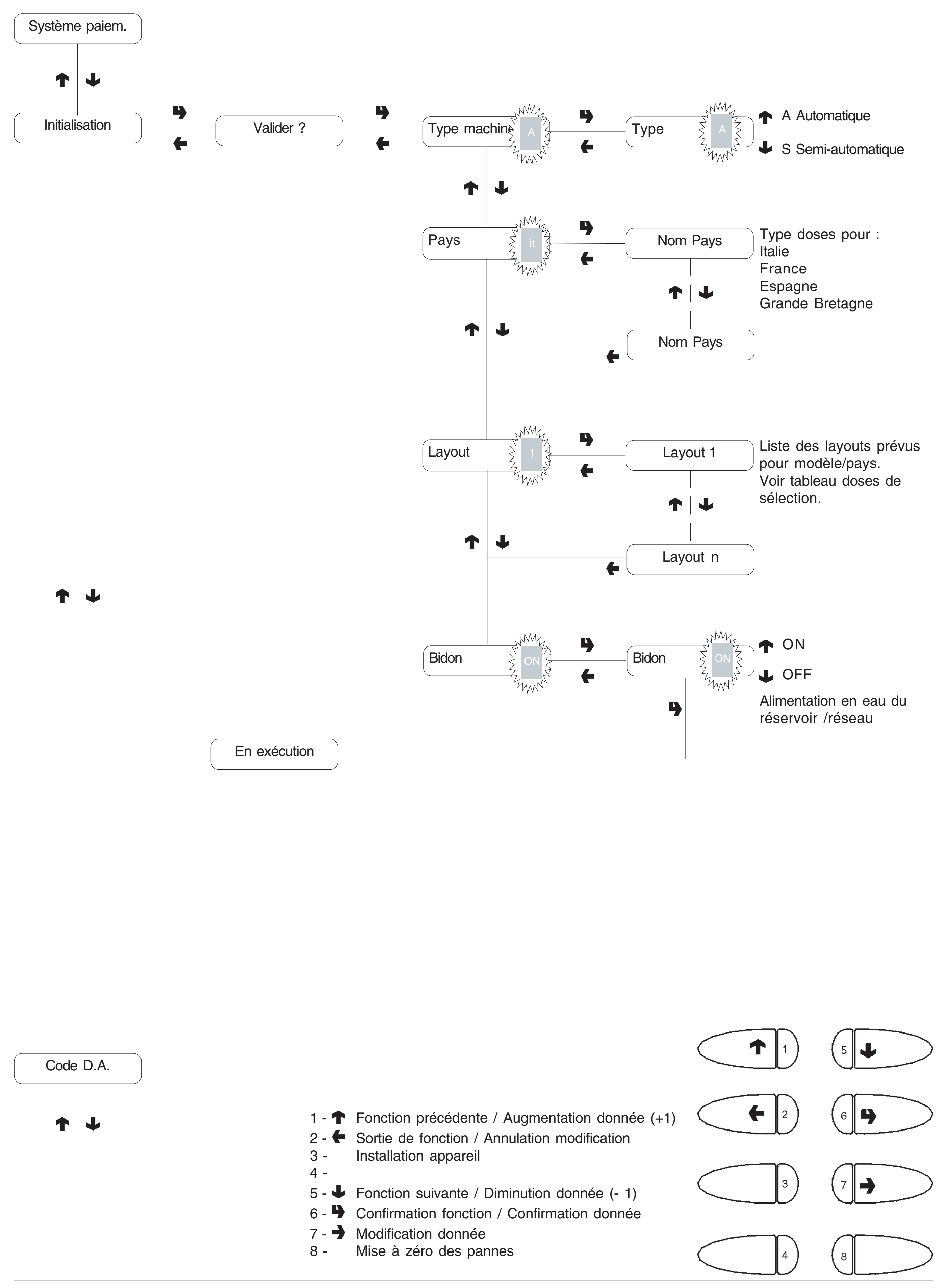
1 2 3 4 5 6 7 8

Menu de programmation



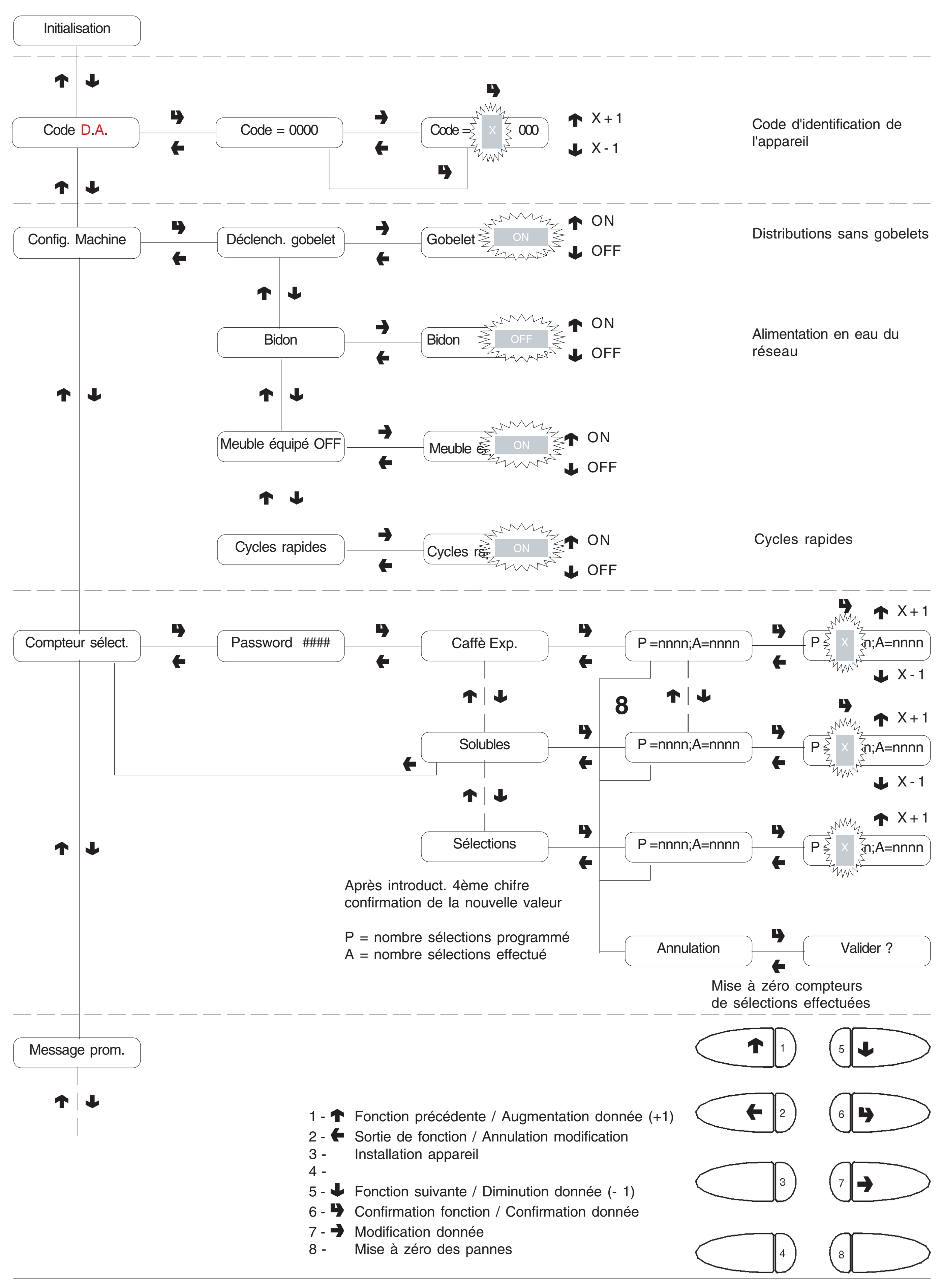
1 - Fonction précédente / Augmentation donnée (+1)
2 - Sortie de fonction / Annulation modification
3 - Installation appareil
4 -
5 - Fonction suivante / Diminution donnée (- 1)
6 - Confirmation fonction / Confirmation donnée
7 - Modification donnée
8 - Mise à zéro des pannes

Menu de programmation



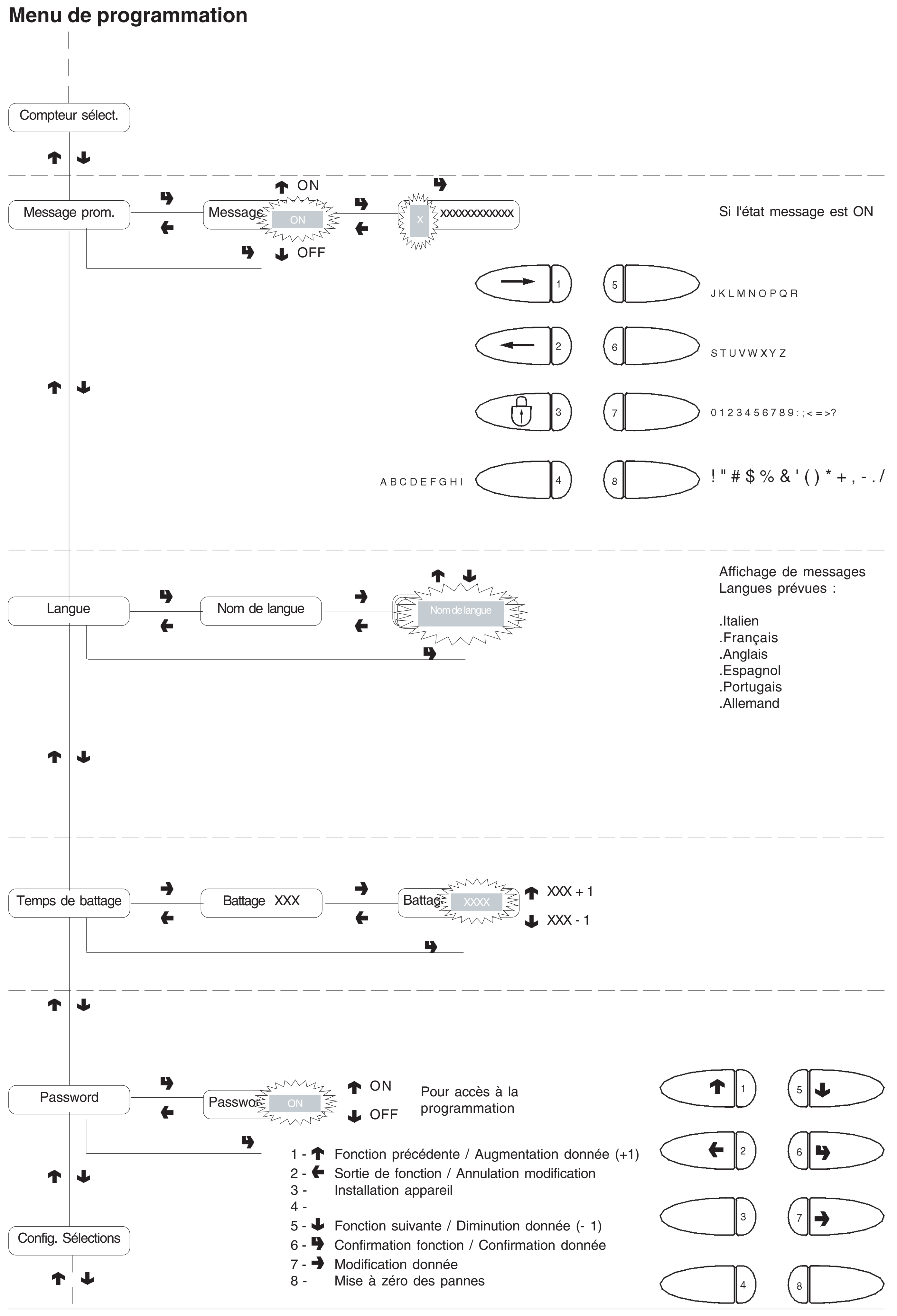
1 - Fonction précédente / Augmentation donnée (+1)
2 - Sortie de fonction / Annulation modification
3 - Installation appareil
4 -
5 - Fonction suivante / Diminution donnée (- 1)
6 - Confirmation fonction / Confirmation donnée
7 - Modification donnée
8 - Mise à zéro des pannes

Menu de programmation



1 - Fonction précédente / Augmentation donnée (+1)
2 - Sortie de fonction / Annulation modification
3 - Installation appareil
4 -
5 - Fonction suivante / Diminution donnée (- 1)
6 - Confirmation fonction / Confirmation donnée
7 - Modification donnée
8 - Mise à zéro des pannes

Menu de programmation



1 - Fonction précédente / Augmentation donnée (+1)
2 - Sortie de fonction / Annulation modification
3 - Installation appareil
4 -
5 - Fonction suivante / Diminution donnée (- 1)
6 - Confirmation fonction / Confirmation donnée
7 - Modification donnée
8 - Mise à zéro des pannes

Menu de programmation

Password

CONFIGURATION SÉLECTION

Config. Sélections

Touche 1

Déclen. Gobel. ON — Déclen. Gobel ON — ON Activer / OFF Désactiver

Déclen. Pal. ON — Déclen. Pal. ON — ON Activer / OFF Désactiver

Sucre ON — Sucre ON — ON Activer / OFF Désactiver

Touche 8

ESCOMPTE: SANS GOBELET

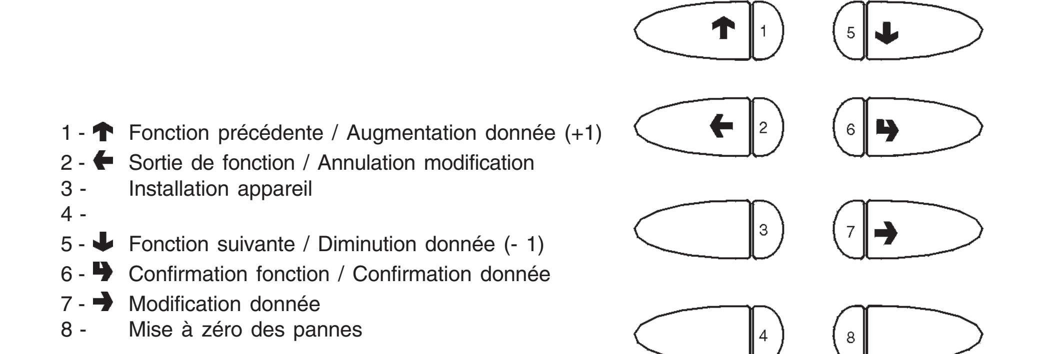
Escompte

Escompte = 0000

Escompte XXXX — XXXX + 1 / XXXX - 1

Valeur en monnaies de base

Ventes spéciales



1 - Fonction précédente / Augmentation donnée (+1)
2 - Sortie de fonction / Annulation modification
3 - Installation appareil
4 -
5 - Fonction suivante / Diminution donnée (- 1)
6 - Confirmation fonction / Confirmation donnée
7 - Modification donnée
8 - Mise à zéro des pannes

Menu de programmation

Escompte

Ventes spéciales

Vente libre ON → Vente libre [ON] — ON / OFF

Si ON → Password = XXXX → Password [XXXX]

Si OFF

Jug facilities ON → Jug facilities [ON] — ON / OFF

Si ON → Password = XXXX → Password [XXXX]

Si OFF

Sél. restantes X → Sél. restantes [X] — X + 1 / X - 1

Donnée valide seulement si 'Jug Facilities' est sur ON

Euro

Désactivée

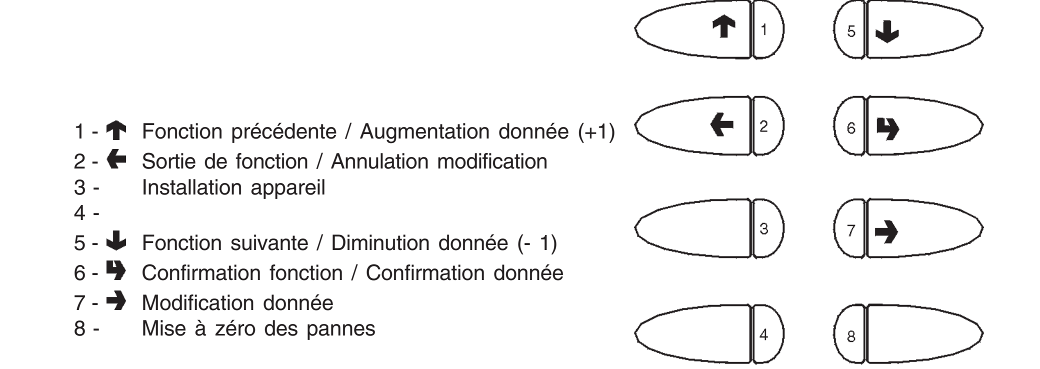
Euro->Nat. → [Nom monnaie]

Nat.->Euro → [Nom monnaie]

Sigle de monnaies prévues

ITL	Lire Italienne
DEM	Mark Allemand
FRF	Franc Français
BEF	Franc Belge
FIM	Mark Finlandais
NLG	Florin Hollandais
ESP	Peseta Espagnole
PTE	Escudo Portugais
IEP	Sterling Irlandais
ATS	Shilling Autrichien

Liste de pannes



1 - ↑ Fonction précédente / Augmentation donnée (+1)
2 - ← Sortie de fonction / Annulation modification
3 - Installation appareil
4 -
5 - ↓ Fonction suivante / Diminution donnée (- 1)
6 - ↴ Confirmation fonction / Confirmation donnée
7 - → Modification donnée
8 - Mise à zéro des pannes

LEGENDE SCHEMA ELECTRIQUE

SYMBOLES	DESCRIPTION
BDV	CONNECTEUR DE MONNAYEUR BDV
CM1	CAME MOTEUR GROUPE CAFE
CMSB	CAME MOTEUR DECLENCH. GOBELE
CV	COMPTEUR VOLUMETRIQUE
E1-...	ELECTROVANNES SOLUBLES
EEA	ELECTROVANNE ENTREE EAU
ER	ELECTROVANNE LIVRAISON CAFE
ESC	ELECTROAIMANT DECLENCH. CAFE
EX	CONNECTEURS DE MONNAYEUR EXE
FA	FILTRE ANTIPARASITES
ID	INTERRUPTEUR DE DOSE CAFE
IMSP	MICRO MOTEUR DECLENCH. PALETT
IP	INTERRUPTEUR DE PORTE
IPF	INTERRUPTEUR PLEIN BAC
IVA	INTERRUPTEUR DE VIDE D'EAU
IVB	INTERRUPTEUR DE VIDE GOBELETS
KC1-..	KLIXON DE CHAUDIERE A CAFE
KS1-..	KLIXON DE SECURITE
LCD	AFFICHAGE A CRISTAUX LIQUIDES
M	MOTEUR GROUPE CAFE

SYMBOLES	DESCRIPTION
MAC	MOULIN A CAFE
MD1-..	MOTEURS DOSEURS SOLUBLES
MDB	CONNECTEUR DE MONNAYEUR MDB
MDZ	MOTEUR DOSEUR SUCRE
MF1-..	MIXERS SOLUBLES
MSB	MOTEUR DECLENCH. GOBELETS
MSCB	MOTEUR CHANGEM. COLONNE GOBE
MSP	MOTEUR DECLENCHEMENT PALETTE
NTC1-.	SONDE DE TEMPERATURE
PM	POMPE
RCC	RESISTANCE CHAUDIERE CAFE
RIS	RECHAUFFEUR GROUPE CAFE
RS232	PRISE SERIELLE
SM	PLATINE CONTROLE MACHINE
SP	PLATINE A POUSSOIRS
TR	TRANSFORMATEUR
TR1	TRANSFORMATEUR 230 V 24 V
TX....	FUSIBLE RETARDE (X=COURANT)
VAR	VARISTOR
VENT	VENTILATEUR



	1	2	3	4
A				
B				
C				
D				
E				

L 1 T10A 0
70 IP 1
F230V
N 6 T10A 2
8 IP 9
N230V
FA L2 U1 N4 U3 0 70 45 2 8
VENT 45
TR T125mA T1,25A 15V
J1-1 J1-3 6 6
J5 1 J5 2 7
J6 1 J6 3 J6 2 J6 4 J6 5 J6 6 J6 7 J6 8
20 6 60 90 70 30
VAR
KC1 RCC KC2 45
E1 E2 M PM KS1 MAC MD TE ESC ER 45

F230V 1 9 45 3 N230V 2 1
T400mA 28V T2A 1 24V 6 0V
TR1 X1 1 2

RS232 J2 1 2 3 4 5 6 7 8 9 J1 1 2 3
J3 1 J3 4 J3 2 0 96 60
CM1

X1 1 2 1 6
9 6 2 0 R S 2 3 2 J2 1 2 3 4 5 6 7 8 9
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15
EX

X1 1 2 1 6 J1 1 2 3 R S 2 3 2 J2 1 2 3 4 5 6 7 8 9
7 0 2 6 3 9
BDV

X1 1 2 1 6 J1 1 2 3 R S 2 3 2 J2 1 2 3 4 5 6 7 8 9
5 4 1 9
MDB

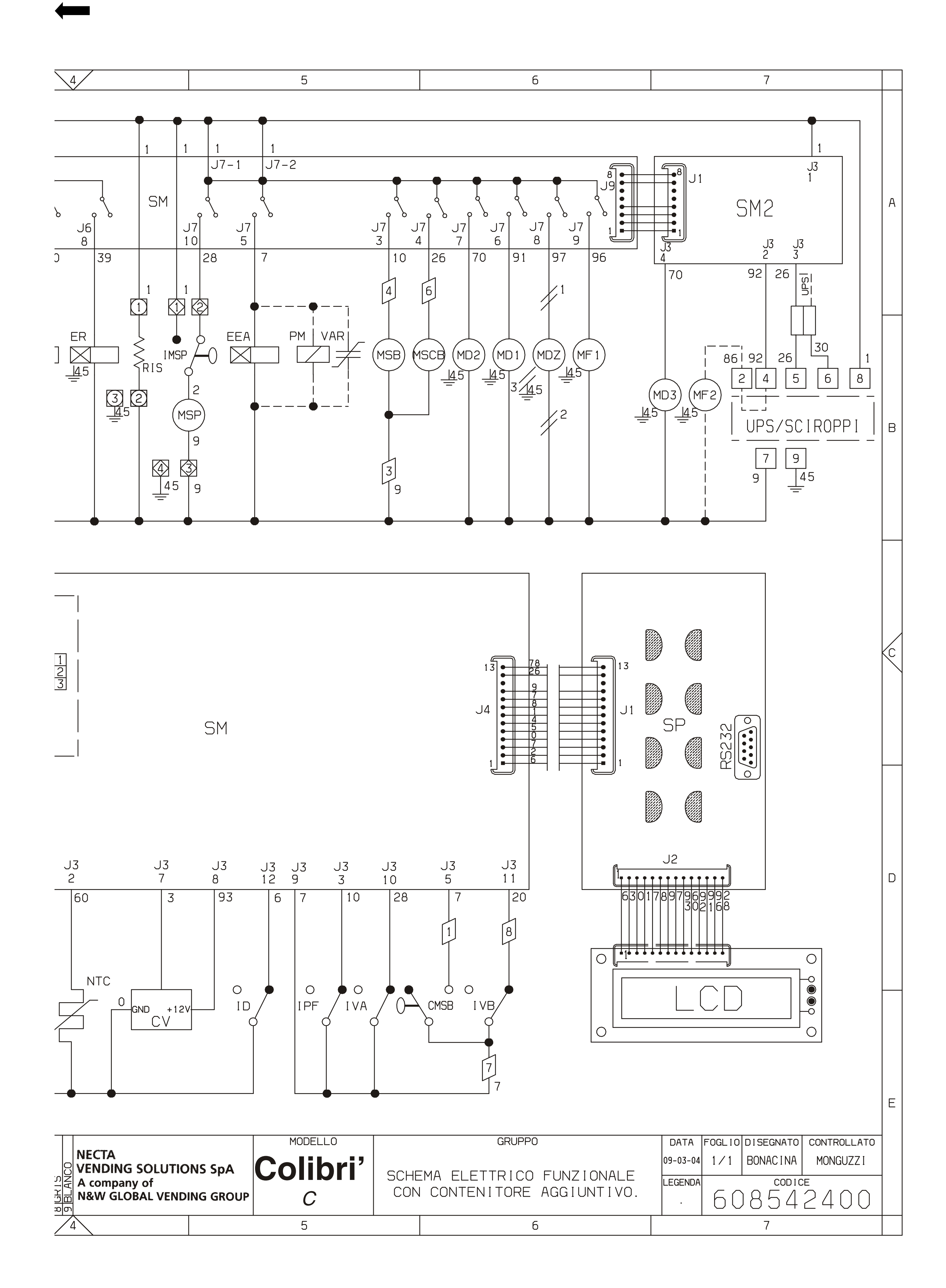
NECTA VENDING SOLUTIONS S.P.A.
SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

	IT	EN	FR	DE	ES
0	NERO	BLACK	NOIR	SCHWARZ	NEGRO
1	MARRONE	BROWN	MARRON	BRAUN	MARRON
2	ROSSO	RED	ROUGE	ROT	ROJO
3	ARANCIO	ORANGE	ORANGE	ORANGE	NARANJA
4	GIALLO	YELLOW	JAUNE	GELB	AMARILLO
5	VERDE	GREEN	VERT	GRUEN	VERDE
6	BLU AZZURRO	BLUE LIGHT BLUE	BLEU BLEU CIEL	BLAU HELLBLAU	AZUL OSCURO AZUL CLARO
7	ROSA VIOLA	PINK VIOLET	ROSE ROSE	ROSA LILLA	ROSA ROSA
8	GRIGIO	GREY	GRIS	GRAU	GRIS
9	BIANCO	WHITE	BLANC	WEISS	BLANCO

NE VE A N8

sx42400

1 2 3 4



NECTA VENDING SOLUTIONS SpA A company of N&W GLOBAL VENDING GROUP	MODELLO Colibri' C	GRUPPO SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE CON CONTENITORE AGGIUNTIVO.	DATA 09-03-04	FOGLIO 1/1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO MONGUZZI	
			LEGENDA .	CODICE 608542400			

8 GRIS 9 BLANCO

EDITION 04 09 CODE: H 249 F 00

NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
A company of
N&W GLOBAL VENDING GROUP

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Web: www.nwglobalvending.com

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Trib. Bergamo Reg. Imp. n. 2534
R.E.A. Bergamo n. 319295